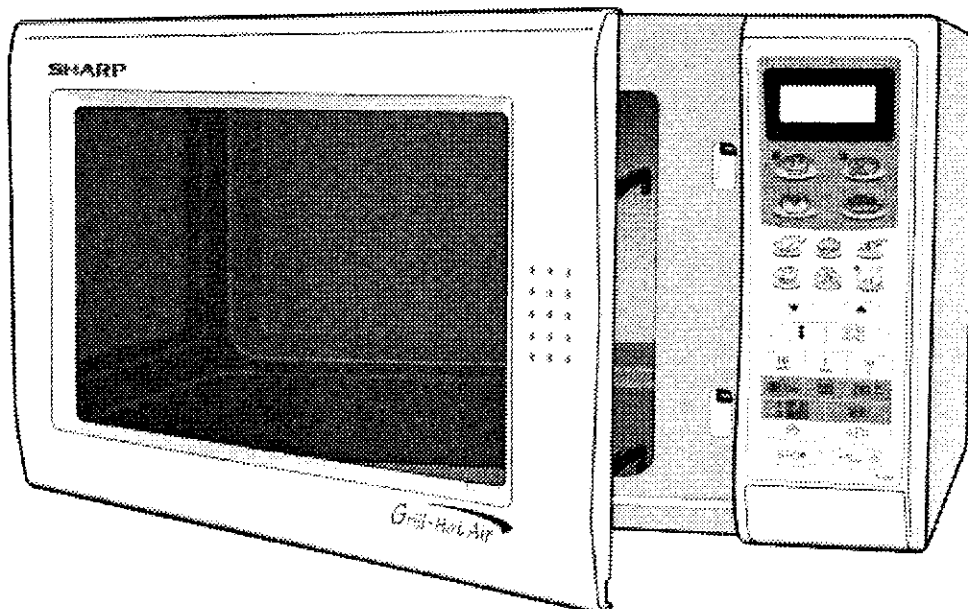


SHARP

MIKROWELLENGERÄT MIT GRILL, HEISSLUFT UND DREHSPIß
 FOUR À MICRO-ONDES AVEC GRIL, CONVECTION ET BROCHE
 MAGNETRONOVEN MET GRILL, CONVECTIE EN ROTISSERIE
 FORNO A MICROONDE CON GRIGLIA, CONVEZIONE E ROSTICCERIA
 HORNO DE MICROONDAS CON PARRILLA, CONVECCION Y ASADOR GIRATORIO



R-951/951F
 (K)/(W) (W)

D	BEDIENUNGSANLEITUNG Diese Bedienungsanleitung enthält wichtige Informationen, welche Sie vor Inbetriebnahme des Gerätes unbedingt sorgfältig durchlesen sollten. MIKROWELLENGERÄT FÜR DEN HAUSGEBRAUCH	Seite 1/D-1
F	MODE D'EMPLOI Ce mode d'emploi du four contient des informations importantes, que vous devez lire avant d'utiliser votre four à micro-ondes. FOUR A MICRO-ONDES POUR L'USAGE DOMESTIQUE	Page 23/F-1
NL	GEbruIKSAANWIJZING Deze gebruiksaanwijzing bevat belangrijke informatie die u dient te lezen alvorens u de oven in gebruik neemt. MAGNETRONOVEN VOOR HUISELIJK GEBRUIK	Bladzijde 45/NL-1
I	MANUALE D'ISTRUZIONI Questo manuale contiene informazioni importanti, che dovete leggere prima di usare il forno. FORNO A MICROONDE PER USO DOMESTICO	Pagina 67/I-1
E	MANUAL DE INSTRUCCIONES Este manual contiene información muy importante que debe leer antes de utilizar el horno. HORNO MICROONDAS PARA EL HOGAR	Pàgina 89/E-1

1000W(IEC 705)

DEUTSCH

FRANÇAIS

NEDERLANDS

ITALIANO

ESPAÑOL

VALENCIA

Angel Avellan Sempere, Poeta Quintana, 13, 03004 Alicante, Phone: 96-5213255 / **Electronica Eler**, Pinoso 8, 03012 Alicante, Phone: 96-5256332
Tele Color, Del Vent, 9, 03500 Benidorm, Phone: 96-5852460 / **Electronica Gomez**, Baltasar Tristany 100, 03201 Elche, Phone: 96-5467581
Asiste, S.L., Pinar López, 43 bajos, 12004 Castellón, Phone: 964-215769 / **Francisco Carceller**, Carrero 29, 12116 Vinaros, Phone: 964-454465
Servic. Electronicos, Doctor Oláriz 3, 46009 Valencia, Phone: 96-3402034 / **Antonio Monleon**, Avda. de la Plata, 91, 46006 Valencia, Phone: 96-3345587 / **Envisa Electronic**, Júcar 50, 46600 Alzira, Phone: 96-2412487 / **Telereparaciones Moncho**, Pare Pasqual Catalá, 5, 46700 Gandia, Phone: 96-2872329 / **Tecno Hogar**, Dos de Mayo 41, 46700 Gandia, Phone: 96-2865335

FINNLAND

JOS TEILLÄ ON JOTAIN HUOMAUTETTAVAA MIKROAALTOUNISTANNE OIKAA HYVÄ JA OTTAKAA YHTEYS MYYJÄÄN TAI VALITUUTTUUN SHARP HUOLITTOON:

Tehovideo Oy, Kuortaneenkatu 7, 00520 Helsinki, Phone: 09-1461500, Fax: 09-1461767 / **Tehovideo Oy**, Lukkosepänkatu 6, 20320 Turku, Phone: 02-2546822, Fax: 02-2546856

SWEDEN

Vid förfrågningar angående din mikrovågsugn var vänlig kontakta din återförsäljare eller någon av Sharps representanter.

Centralservice Umeå, Sandbackavägen 3, 903 46 Umeå, Phone: 090-125001, Fax: 090-131135 / **Servicegruppen AB**, Koppbergsgatan 2, 200 43 Malmö, Phone: 040-967300, Fax: 040-923400 / **MN Elektronikservice AB**, Flygplatsintarten 10A, 161 11 Bromma, Phone: 08-6275900, Fax: 08-6275160 / **Jönköpings Antenn & TV Service**, Fridhemsvägen 20, 553 02 Jönköping, Phone: 036-161690, Fax: 036-160211 / **Ratronik Radio & TV Service**, Nordlandergatan 15, 931 32 Skellefteå, Phone: 0910-17305, Fax: 0910-16844 / **Servicegruppen**, Ekslingan 10, 25467 Helsingborg, Phone: 042-202960, Fax: 042-202797 / **Tomi Elektronik AB**, Bäckvägen 90, 126 47 Hagersten, Phone: 08-186170, Fax: 08-186175 / **Tretronik**, Östermovägen 33, 854 62 Sundsvall, Phone: 060-155925, Fax: 060-173690 / **TV-Trim Service AB**, S:t Pauligatan 37, 416 60 Göteborg, Phone: 031-847200, Fax: 031-847500

ICELAND

Ef þú hefur einhverjar kvartanir varðandi örbylgjuofninn þinn, þá vinsamlegast hafðu samband við söluadila örbylgjuofnsins, eða einhvern af eftirtöldum Sharp þjónustuaðilum.

Skrifbaer H.F., Hverfisgötu 103, 101 Reykjavík, Phone: 1-624215, Fax: 1-627252

DENMARK

Ved reklamationer vedrørende Deres mikrobølgeovn, bedes De venligst kontakte Deres forhandler eller en de nedennævnte SHARP Service-Centre.
Scandia Service A/S, Arnold-Nielsens-Blvd. 142, 2650 Hvidovre, Phone: 36-771221, Fax: 31-490522

UNITED KINGDOM

In case of any complaint regarding your microwave-oven, please contact your dealer or the following SHARP Service branch.
Customer Help Desk, Phone: 0345-125387

PORTUGAL

Abel Trindale Barreto, Estrada S.João da Carreira, 3500 Viseu / **Cenatel Ltd.**, R.Manuel Pinto Azevedo 727, 4100 Porto / **Cenatel Ltd.**, Parada do Alto de S.João 17A, 1900 Lisboa / **Correia & Teixeira Ltd.**, Bairro da Cova, Rua N, Lt. 15R/C DT, 5300 Bragança / **Electricidade Geral**, Av. Rocha Paris 152, 4900 Viana Castelo / **Electro Bal**, R. Antonio Jose Batista 39-C, 2900 Setúbal / **Electro Benardino**, R. Batalha Reis 71, 6300 Guarda / **Electro Mario Ltd.**, R. Paulo VI, 35-A, 2400 Leiria / **Morgado & Pereira Ltd.**, Qlt. Ramalhão-Arm 3, V.N. de Cima, 5000 Vila Real / **Polihertz Ltd.**, Largo Sr. da Piedade, 2, 6000 Castelo Branco / **Pombalgaz**, R. Albergaria das Doze, 15, 3100 Pombal / **Radiotronics**, Quinta da Horta, Lt. 7 Lj.F, 8500 Portimão / **Tecnicaldas**, R. Vicente Paramos, 27-B, 2500 Caldas da Rainha / **Tecnovideo**, R. Combatentes G. Guerra, 72-B, 3000 Coimbra

Seyma, Juan José Pérez del Molino, s/n, 39001 Santander, Phone: 942-236919, Fax: 942-371954

CASTILLA LA MANCHA

Juman Serv. Técnicas, C.B., Doctor Fleming, 3, 02004 Albacete, Phone: 967-224078, Fax: 967-501831 / **Electronica Lara**, Jara 11, 13002 Ciudad Real, Phone: 926-211787 / **Electronica Arellano**, Corredera, 8, 13600 Alcazar de San Juan, Phone: 926-541839, Fax: 926-541839 **Rafael Diaz**, Manuel Fernández Puebla, 7, 13300 Valdepenas, Phone: 926-322324 / **Electronica Garcia**, Ramón y Cajal, 17, 16004 Cuenca, Phone: 966-211871, / **Martínez Viejo C.B.**, Capitán Boixareu Rivera 51, 16004 Guadalajara, Phone: 911-232763, Fax: 911-232763 / **Electronica Rivas**, Barrio San Juan, 1, 19001 Talavera de la Reina, Phone: 925-805546 / **Electronica Fe-Car**, S.L., Avda Santa Barbara, 30, 45600 Toledo, Phone: 925-212145, Fax: 925-216827

CASTILLA Y LEON

Electronica Gredos, Eduardo Marquina, 24, 05001 Avila, Phone: 920-224839 / **Servitec, Lavaderos** 7-9, 09007 Burgos, Phone: 947-224168, Fax: 947-216232 / **J.M. Hernandez Rodriguez**, Plaza de los 12 Martires, 5, 29004 Leon, Phone: 987-203410 / **Electronica Javier**, Ramirez, 5, 34005 Palencia, Phone: 988-750374, Fax: 988-750433 / **Almat Electronica**, Galileo, 21, 37004 Salamanca, Phone: 923-224508 / **Taller Electronico Guijo**, Ramón y Cajal, 1, 40002 Segovia, Phone: 911-429418 / **Teco**, Zapateria, 25, 42002 Soria, Phone: 975-226125 / **Teleservicios**, Esqueva 6, 47003 Valladolid, Phone: 983-309261 / **Velasco RTV**, C.B., Cuba, 35, 49005 Zamara, Phone: 988-521170

CATALUNYA

Electro Adra, Balmes, 160, 08008 Barcelona, Phone: 93-2172542 / **4 En 1 Reparaciones**, Taquigrafo Martí, 19, 08028 Barcelona, Phone: 93-4309726 / **B, Avda**, Morera, 5-7, 08915 Badalona, Phone: 93-4652200, Fax: 93-4643336 / **Servinters**, Plaza Casagemes 20, 08911 Badalona, Phone: 93-3894460, Fax: 93-3841765 / **Mateos Electronica**, Ctra. de Caldas 76, 08400 Granollers, Phone: 93-8492877, Fax: 93-8463035 / **Estarlich**, Sant Antoni, 186, 08370 Calella, Phone: 93-7662233 / **Elde**, Bruc, 55, 08240 Manresa, Phone: 93-8728542 / **Radio TV Villaret**, Moli del Vent, 21, 08303 Matara, Phone: 93-7980248 / **Ce.Va.Sat**, Pa Rubio i Ors, 105, 08203 Sabadell, Phone: 93-7107613 / **Ce.Va.Sat**, S.C., Cir. Matadepera, 87, 08225 Terrassa, Phone: 93-7855111 / **Laurea Sat, Guilleris**, 20, 08500 Vic, Phone: 93-8890248 / **Tecnotele**, Misser Rufet, 2, 08720 Vilafranca del Penedes, Phone: 93-8903591, Fax: 93-8172184 **Rafael Garcia**, Pere Comte 11, 17005 Girona, Phone: 972-235861 / **Juan Salleras Puig**, Pou Artesia, 4, 17600 Figueras, Phone: 972-506754 / **Riera Daviu**, Torres i Bages 19, 17600 Figueras, Phone: 972-503264 / **Satel**, Passeig de Barcelona, 12, 17800 Olot, Phone: 972-265519 / **Cristel**, Valcalent 32, 25006 Lleida, Phone: 973-270826 / **Ielsa**, Tarragona, 40, 25005 Lleida, Phone: 973-247127 **Juan Sanchez Rojas**, Avda. Catalunya 41, 25300 Tarrega, Phone: 973-311573 / **Sertecs**, S.C., Caputxins, 22 bxos., 43001 Tarragona, Phone: 977-221851 / **Electronica Coca**, Lepanto 16-18, 43202 Reus, Phone: 977-322489 / **Fco. Martorell Altes**, Reseta Mauri, 10 bxos, 43205 Reus, Phone: 977-753241 / **Electronica Baix**, Calderón de la Barca 3, 43520 Roquetes, Phone: 977-512120 / **Electro Servei**, C.B., Passeig Moreira, 8, 43500 Tortosa, Phone: 977-445355

EXTREMADURA

Electronica Bote, Plaza Portugal, 2, 06001 Badajoz, Phone: 924-221740 / **Antonio Munoz Vazquez**, Canovas del Castillo, 16, 06800 Merida, Phone: 924-300785 / **Jose Ruiz Garcia**, Ecuador, 58, 10005 Cáceres, Phone: 927-224886, / **Fco. Gonzalez Centeno**, Avda. del Zafra 1, 06310 Puebla de Sancho Perez, Phone: 924-552703, Fax: 924-553308 / **Arsenio Sanchez**, Tornavacas 9, 10600 Plasencia, Phone: 927-411121

GALICIA

Servicios Tecnicos Mendez, Gil Vicente, 13 B, 15011 La Coruna, Phone: 981-275252 / **Talleres Instaluz**, Juan Florez 110, 15005 La Coruna, Phone: 981-268026 / **Electronica Penelo**, Sierra Ganidoira 63 bjas, 27004 Lugo, Phone: 982-214743 / **Televexo**, Canabal, s/n, 27880 Burela, Phone: 982-581857 **Electronica Fouces**, Benito Vicalto 34, 27400 Maforte de Lemos, Phone: 982-402438 / **Sevys**, General Aranda, 35, 32001 Orense, Phone: 988-212272 / **Imason**, Laureiro Crespo 43, 36004 Pontevedra, Phone: 986-841636 / **Central de Servicios**, Asturias, 10, 36206 Vigo, Phone: 986-374745 / **Alvimo**, conde Torrecideira 92, 36202 Vigo, Phone: 986-299331, Fax: 986-294743

LA RIOJA

Roberto Aguado Gil, Avda. Viana, 10, 26001 Logrona, Phone: 941-252553 / **Top Service**, Achutegui de Blas 17 bjas, 26500 Calahorra, Phone: 941-135035

COMUNIDAD DE MADRID

Elbeservi, S.A., Pza. Puerto de la Cruz, 8 post., 28029 Madrid, Phone: 91-3861601, Fax: 91-7302711 / **Electronica Ansar**, Tomasa Ruiz 4, 28019 Madrid, Phone: 91-4604745, Fax: 91-4604825 / **Garman**, C.B., Mandarina, 15, 28027 Madrid, Phone: 91-3680179, Fax: 91-3680180 / **Sertecun**, Bedel 6, 28801 Alcala de Henares, Phone: 91-8890032, Fax: 91-8892640 / **Variosat**, Isla de Córcega, 24, 28100 Alcobendas, Phone: 91-6620468 / **Gomescan**, Plaza del Jubilado 8, 28042 Barajas, Phone: 91-3054890, Fax: 91-3058490 / **Tec-Norte**, S.C., Santiago Apóstol, 12, 28400 Villalba, Phone: 91-8516347

MURCIA

Electroservicios Seba, C.B., Ronda Norte, 3 bajas, 30009 Murcia, Phone: 968-298593 / **Electro Servico**, Plaza, Gómez Cortina, s/n, 30005 Murcia, Phone: 968-284567 / **Reg, C.B.**, Antonio Oliver, 17, 30290 Cartagena, Phone: 968-510006 / **Raimundo Caro Porlan**, José Mouliáa 45, 30800 Lorca, Phone: 968-461811

NAVARRA

Telsan, C.B., Gayarre, 16, 31005 Pamplona, Phone: 948-241950 / **Unitec**, Fte. Canonigos 5, 31500 Tudela, Phone: 948-827434

PAIS VASCO

Servitele, Autonomia, 24 galerias, 48012 Bilbao, Phone: 94-4448902 / **Daniel Negredo**, Padre Pernet 8, 48004 Bilbao, Phone: 94-4112282 / **Onofre Collantes**, Ortuno Alango, 7, 48920 Portugalete, Phone: 94-4832122 / **Estudios 3**, Pza. de los Estudios 3, 20011 San Sebastian, Phone: 943-453797 / **Reparaciones Urrutis**, L. Paseo Aintzieta, 32, 20014 San Sebastian, Phone: 943-458410 / **Teknibat Electronica**, Zezenbide 4, 20600 Eibar, Phone: 943-702437 / **Jose Ant Merino Nicolas**, Avda. Judizmendi, 24, 01003 Vitoria, Phone: 945-251892

Bolt AG, Hauptstr. 1, 8586 Riedt/Erlen, Tel: 072-481466 / **Hollenstein & Co.**, Scheffelsstr. 7, 9500 Wül, Tel: 073-234970
Iseli & Albrecht, Münstergass 22, 8200 Schaffhausen, Tel: 053-254433 / **Bürgi-Infra-Gril AG**, Gothardsstr. 66, 6410 Goldau, Tel: 041-822510
Gsell Roger, Via Carona 38, 6902 Paradiso, Tel: 091-545637 / **Mercatone SA**, 6928 Manno, Tel: 091-595001
Fredi Herger, Kirchstr. 28, 6454 Flüelen, Tel: 044-23089 / **Stirmann AG**, Landstr. 122, 5430 Wettingen, Tel: 056-263538
Franz Kaufmann, Schwabistalstr. 90, 5037 Mühlen, Tel: 064-432551 / **Paul Lüscher**, Bottenwilerstr. 143, 5053 Staffelbach-Witwil, Tel: 064-811021
Licega, Marcus Gautschi, Oberfeldstr. 342, 5722 Gränichen, Tel: 064-313634 / **Industrielle Betriebe der Stadt Aarau**, Obere Vorstadt 37, 5000 Aarau, Tel: 064-210318
Gerard Kopp, Mooshaldenstr. , 9050 Appenzell, Tel: 071-873438 / **Rolf Gerber AG**, Berchtoldstr. 37, 3012 Bern, Tel: 031-237676
Rolf Kämpf, Aalmattenweg 36, 2560 Nidau, Tel: 032-516087 / **Intermatic**, Höhweg 195, 3800 Interlaken, Tel: 036-220015
Elektro Aeschmann AG, Kanalpromenade 16, 3800 Interlaken, Tel: 036-227777 / **Elektrohaus von Almen AG**, Gsteigstr., 3780 Gstaad, Tel: 030-41464 / **PAVA**, Paul von Arx, Osiringstr. 16, 4702 Oensingen, Tel: 062-761976

ÖSTERREICH

Bei einer Reklamation Ihrer SHARP Mikrowelle wenden Sie sich bitte an Ihren Fachhändler oder an eine der nachfolgend aufgeführten SHARP SERVICE Niederlassungen.

Manfred Mayer GmbH, Stipckgasse 6, 1234 Wien, Phone: 222-6093120, Fax: 222-693629 / **Karl Rother**, Simmeringer Hauptstr. 11, 1110 Wien, Phone: 222-7498432, Fax: 222-7498838 / **Roland Götschl**, Bayerhamerstr. 12c, 5020 Salzburg, Phone: 662-882307, Fax: 662-881926 / **Micro Electronics**, Goldschlagstr. 64, 1150 Wien, Phone: 222-9832244, Fax: 222-9832246 / **Franz Schuhmann**, Goblitzerweg 18, 4030 Linz, Phone: 732-382280, Fax: 732-3822808 / **Arnold Moser**, An der Heufurt 28, 6900 Bregenz, Phone: 5574-75777, Fax: 5574-75777 / **Josef Resch**, Leopoldstr. 57, 6020 Innsbruck, Phone: 512-561766, Fax: 512-584546 / **Scheuermann**, Rennsteinerstr. 8, 9500 Villach, Phone: 4242-21174, Fax: 4242-21174 / **Pichler**, Am Wagrain 342, 8055 Graz, Phone: 316-291292, Fax: 316-291292 / **Audio Video Service**, 9020 Klagenfurt, Phone: 463-43114, Fax: 463-43113

ITALIA

NEL CASO SI VERIFICASSERO PROBLEMI ALLA VOSTRA APPARECCHIATURA POTRETE RIVOLGERVI PRESSO UN NOSTRO CENTRO DI ASSISTENZA AUTORIZZATO SHARP

Livolsi Fausto, Via Casella 37, 20156 Milano, Phone: 02-39215576, Fax: 02-39210854 / **Rota G.**, Via Martinella 65, 24020 Torre Baldone (BG), Phone: 035-344492 / **ServiceIVA**, Via Vergnano 59, 25127 Brescia, Phone: 011-2296000, Fax: 011-253921 / **Tre Esse**, Via M. Coppino 96/e, 10147 Torino, Phone: 011-2296000, Fax: 011-253921 / **Gruar**, C.Sa Europa 454, 16148 Genova, Phone: 010-380671, Fax: 10-3991351 / **Top Service**, Via Lalemar 10/12, 39100 Bolzano, Phone: 0471-970221 / **Campi**, Via Noalese 87, 31100 Treviso, Phone: 0422-436245, Fax: 0422-435996 / **Video Service**, Via Vitruvio 11, 37100 Verona, Phone: 045-566299, Fax: 045-573865
Video Hi-fi, Via Longhi 16 a/b, 40128 Bologna, Phone: 051-360986, Fax: 051-366863 / **Aerre Digit**, Via Marbellini 10/12, 50127 Firenze, Phone: 055-410874, Fax: 055-411490 / **Saeco di Coppa**, Via Rinchiostra Nord 34, 54100 Massa, Phone: 0585-251724, Fax: 0585-791177 / **Technoconsult**, Via Mad. Alta 185, 06100 Perugia, Phone: 075-5003089 / **Electronica Laser**, Via Sacripanti 36/38, 60125 Ancona, Phone: 071-2866075, Fax: 071-2864460 / **C.G.M.**, Via Zenodossio 49, 00176 Roma, Phone: 06-2751026
Tecno Labs, Via Naz. Delle Puglie 294, 80026 Casoria (NA), Phone: 081-5845923 / **Marcantonio**, Via G.M. Giovane 45, 70124 Bari, Phone: 080-5618029 / **Audio Video**, Via A. de Gasperi 44, 88018 Vibo Valentia, Phone: 0963-45571/2 / **A.V.S.**, Via Sassari 2/c, 95100 Catania, Phone: 095-446696, Fax: 095-434337 / **AS. TEC.**, Via R. Villasantia 227, 09100 Cagliari, Phone: 070-524153, Fax: 070-504109

ESPAÑA

En caso de una reclamación con vuestra SHARP Microwave, preguntan por favor la casa dónde han comprado su máquina o infórmanse en una de las SHARP Service casas siguientes.

ANDALUCÍA

Electro Vitel, C.B., Poeta Paco Aquino, 51, 4005 Almería, Phone: 950-229755, Fax: 950-222520 / **Televideo**, Ruescas 7, 04770 Adra, Phone: 950-401863, Fax: 950-401863 / **Electronica Leon**, Cruz Roja Española, 11, 11009 Cádiz, Phone: 956-201417, Fax: 956-258722 / **Jose Borja y Jose Arana**, San Antonio 31, 11201 Algeciras, Phone: 956-666053 / **Electronica Jeda**, Divina Pastora, edif. 1, local 4, 11402 Jerez de la Front., Phone: 956-336499 / **Electronica Jeda**, Jiménez Sandoval 3, 11500 Pta. Sta. Maria, Phone: 956-864606
Teodoro Duenas Canas, Hermano Juan Fernández, 15, 14014 Córdoba, Phone: 957-263506 / **Electronica Wenceslao**, Fontiveros 42A, 18008 Granada, Phone: 958-811616, Fax: 958-126399 / **Telefonid**, Dr. Fco. Vázquez Limón 4, 21002 Huelva, Phone: 955-243860, Fax: 955-243982 / **Electro Himega**, S.A., Adarves Bajos 4C, 23001 Jaén, Phone: 953-254256 / **Biser**, S.L., Lozano de Torres 8, 29013 Málaga, Phone: 952-255553 / **Vanhcolor**, S.L., San Jacinto, 96, 41010 Sevilla, Phone: 95-4338303, Fax: 95-4339861 / **Aurvitel**, S.L., Pedro Pérez Fernández, 15A, 41011 Sevilla, Phone: 95-4275705, Fax: 95-4275706

ARAGON

Servielectro, S.C.L., Baltasar Gracian, 5, 22002 Huesca, Phone: 974-210014 / **Elect. Sanchez Gracia**, S.L., Munoz Degrain 15, 44001 Teruel, Phone: 974-602706
Elecha C.B., Mosén Romualdo Soler, 4, 44600 Alcaniz, Phone: 974-832677, Fax: 974-832677 / **Antonio Cinca Monterde**, Via Universitat 52, 50010 Zaragoza, Phone: 976-316965

ASTURIAS

Casilda Alvarez Olivar, San José, 12, 33003 Oviedo, Phone: 985-223739 / **Setel C.B.**, Cean Bermudez 9, 33208 Gijón, Phone: 985-391911

BALEARES

Maes, S.L., San Nadal, 63 B, 07008 Palma de Mallorca, Phone: 971-274947, Fax: 971-249458 / **Audio Imagen**, Vicente Serra 21, 07800 Ibiza, Phone: 971-314659 / **Reparaciones Ortega**, Via Púnica, 33 bajos, 07800 Ibiza, Phone: 971-890155 / **Insat**, Pintor Calbó, 07703 Mahón, Phone: 971-365318

CANTABRIA

Seyma, Juan José Pérez del Molino, s/n, 39001 Santander, Phone: 942-236919, Fax: 942-371954

80339 München, Kesel & Schnitt, Schwanthaler Str. 110, Tel: 089-505802, Fax: - 5021596 / **82166 Gräfelfing**, Jung TV Service, Lohenstr. 14, Tel: 089-8545081, Fax: - 852413 / **85095 Denkendorf**, Reinhold Pfeiffer, Michlstr. 3, Tel/Fax: 08466-1319
85413 Hörgerthausen, Elektro Radlmaier, Schloßstr. 7, Tel: 08764-458, Fax: - 1228 / **85609 Aschheim**, Dieter Beise, Waldweg 9a, Tel: 089-9034005, Fax: - 9044859 / **86157 Augsburg**, Johann Haslinger, Stadtberger Str. 67, Tel: 0821-523125, Fax: - 526664
87439 Kempten, Radio Hartmann, Heiligkreuzer Str. 17, Tel: 0831-93231, Fax: 91319 / **89231 Neu-Ulm**, Markus Schneider, Gartenstr. 4, Tel: 0731-85897, Fax: - 74681 / **89564 Nattheim**, Elektro Oechsle GmbH, Fleinheimerstr. 49, Tel: 07321-71442, Fax: - 72341
90431 Nürnberg, Gehado SVC, Dottenheimer Str. 4, Tel: 0911-939740, Fax: 0911-3263378 / **91126 Schwabach**, Elektro & Elektronik KD, Limbacherstr. 81, Tel: 09122-84135, Fax: - 61677 / **91522 Ansbach**, Elektro Merk GmbH, Am Ring 17, Tel: 0981-89574, Fax: - 86715
93102 Pfaffers, Franz Bernhard, Regensburger Str. 60, Tel: 09481-1505, Fax: - 8124 / **94130 Obernzell**, Elektro Service Schurig, Hammerstr. 31, Tel: 08591-2400, Fax: - 1285 / **96052 Bamberg**, Bernhard Jackl, Aronstr. 2a, Tel: 0951-39332, Fax: - 37423
97070 Würzburg, Wels GmbH, Untere Johannitergasse 16, Tel: 0931-355710, Fax: - 3557121 / **97318 Kitzingen**, K & M Hoffritz GmbH, Herrstr. 46, Tel: 09321-4221, Fax: - 32185 / **98724 Neuhaus**, DLC Haustechnik GmbH, Eisfelder Str. 32, Tel: 03679-4651, Fax: - 2169 / **99096 Erfurt**, Ernst Grüsser, Goethestr. 14, Tel: 0361-5626519, Fax: - 5626519 / **99310 Arnstadt**, Elektro-Dienst GmbH, Nordstr. 3, Tel: 03628-75420, Fax: - 3498 / **99706 Sondershausen**, Biedermann & Köchel, Planplatz 8, Tel: 03632-50077, Fax: - 50077
99734 Nordhausen, Südharzer Dienstl. GmbH, Grimmellalée 40, Tel: 03631-2040, Fax: 3654 / **99817 Eisenach**, Blitz Electronic GmbH, Bahnhofstr. 17, Tel: 03691-77291, Fax: 72105

FRANCE

En cas d'une réclamation concernant une SHARP micro-onde, nous vous prions s'adresser à votre spécialiste ou à une adresse des SHARP Services suivantes.

A.A.V.I., 1, Rue du Mont de Terre, 59818 Lesquin Cedex, Phone: 20 86 20 30, Fax: 20 86 20 60 Service Dept. 02, 08, 59, 62, 80

ASYSTEC, P.A. Charles de Gaulle, 4 rue des Artisans, 95190 Goussainville, Phone: 97 83 07 41, Fax: 34 38 91 20, Service Dept. 60, 77, 93, 95

ATELIER ROUSSEL, 12, Bld Flandre Dunkerque, 56100 Lorient, Phone: 97 83 07 41, Fax: 97 87 02 36, Service Dept. 22, 29, 35, 44, 56

C.E.A.T.9, 9, Rue de Venise, 21000 Dijon, Phone: 80 66 15 57, Fax: 80 67 12 36, Service Dept. 10, 21, 25, 39, 52, 58, 71, 89

C.M.T.S., 38, Rue des Ormeaux, 75020 Paris, Phone: 43 70 20 00, Fax: 43 70 36 46, Service Dept. 75, 77, 78, 91, 92, 93, 94, 95

C.T.E., Zone Tilly - 116 rte de Thionville, 57140 Woippy, Phone: 87 30 14 14, Fax: 87 30 85 07, Service Dept. 54, 55, 57, 67

ELECMA, 6 Bld Gueidon, 13013 Marseille, Phone: 91 06 22 56, Fax: 91 06 22 90, Service Dept. 13, 30, 34, 83, 84, 48, 26

M.E.C., 68 Rue de General Faidherbe, 37000 Tours, Phone: 47 66 00 30, Fax: 47 66 00 80 Service Dept. 16, 17, 18, 36, 37, 41, 45, 44, 49, 79, 85, 86, 87

M.R.T., 74, Rue Albert Einstein, 72021 Le Mans Cedex, Phone: 43 28 52 20, Fax: 43 24 93 81, Service Dept. 28, 41, 49, 53, 61, 72

ROSSIGNOL, ZI du Brezet Est, 6 rue P. Boulanger, 63100 Clermont Ferrand, Phone: 73 91 93 09, Fax: 73 92 28 79, Service Dept. 3, 15, 19, 23, 43, 63

SETELEC, 23, Rue du Chatelet, 76420 Bihorel les Rouen, Phone: 35 60 64 39, Fax: 35 59 93 48, Service Dept. 14, 27, 50, 76

S.T.E., 3, Chemin de l'Industrie, 06110 Le Cannet Rocheville, Phone: 93 46 05 00, Fax: 93 46 51 18, Service Dept. 04, 06

S.T.V.S., 18, Rue Benoit Malan, 42000 Saint Etienne, Phone: 77 32 74 57, Fax: 77 37 45 29, Service Dept. 03, 07, 42, 43, 63

S.T.V.S., 10, Chemin Saint-Gobain, 69190 Saint Fons, Phone: 78 70 03 32, Fax: 78 70 86 61, Service Dept. 01, 38, 69, 71, 73, 74

TECH SERVICE, Batiment G-Imposse Boudville, 31100 Toulouse, Phone: 61 44 98 45, Fax: 62 14 16 13, Service

Dept. 09, 11, 31, 32, 33, 40, 47, 64, 65, 66, 81, 82

TIMO VIDEO, 29 rue Elisabeth, 91330 Yerres, Phone: 69 48 04 80, Fax: 69 83 36 10, Service Dept. 28, 45, 77, 89, 912, 94

U.N.T.D., 1, Rue des Lourdes, 76000 Rouen, Phone: 35 72 28 04, Fax: 3573 18 32, Service Dept. 14, 27, 50, 76

BELGIUM

En cas d'une réclamation concernant une four a micro-onde SHARP, nous vous prions de vous adresser à votre spécialiste ou à une adresse des SHARP Services suivantes.

Indien uw magnetron problemen geeft kunt u zich wenden tot uw dealer of een van de onderstaande Sharp service centra.

AVTC, Kleine Winkellaan 54, 1853 Strombeek-Bever, Phone: 2674019, Fax: 2679670.

ETS HENROTTE, Rue Du Campinaire 154, 6240 Farciennes, Phone: 396290, Fax: 391237

NEDERLAND

Indien uw magnetron problemen geeft kunt u zich wenden tot uw dealer of naar onderstaand Sharp Service Centrum.

SHARP ELECTRONICS BENELUX BV, Helpdesk -, Postbus 900, 3990 DW Houten, Telefoon: 030-6359635, Fax: 030-6377472

LUXEMBURG

Bei einer Reklamation Ihrer SHARP Mikrowelle wenden Sie sich bitte an Ihren Fachhändler oder an eine der nachfolgend aufgeführten SHARP SERVICE Niederlassungen

En cas d'une réclamation concernant une SHARP micro-onde, nous vous prions s'adresser à votre spécialiste ou à une adresse des SHARP Services suivantes.

Nouvelle Central Radio, Rue des Jongs, 15, 1818 Howald

SWITZERLAND

En cas d'une réclamation concernant une SHARP micro-onde, nous vous prions s'adresser à votre spécialiste ou à une adresse des SHARP Services suivantes.

Bei einer Reklamation Ihrer SHARP Mikrowelle wenden Sie sich bitte an Ihren Fachhändler oder an eine der nachfolgend aufgeführten SHARP SERVICE Niederlassungen.

NEL CASO SI VERIFICASSERO PROBLEMI ALLA VOSTRA APPARECCHIATURA: POTRETE RIVOLGERVI PRESSO UN NOSTRA CENTRO DI ASSISTENZA AUTORIZZATO SHARP

Restorex, Centre Uvrier/Magro, 1958 Uvrier/Sion, Tel: 027-331161 / **Amherd Albert AG**, Elektro, 3902 Brig-Glis, Tel: 028-235656

Eugene Max, Case postale 685, 1920 Martigny, Tel: 077-281686 / **Wirteshop R. Saurenmann**, Baarerstr. 57, 6300 Zug, Tel: 042-211327

Gehr, Kunz, Feldstr. 1a, 8942 Oberrieden, Tel: 01-7209293 / **Oberholzer & Co.**, Laupenstr. 8, 8636 Waid, Tel: 055-953295

KHM, Keller Hotelmasch AG, Alte Landstr. 12, 8600 Dübendorf, Tel: 01-8215205 / **Falcomat AG**, Allmendstr. 134, 4058 Basel, Tel: 061-6011919

Burri, Route de Seune 59, 1227 Carrouge, Tel: 022-3010366 / **Torre, Arts Menagers SA**, Rte. de Chene 80-82, 1208 Geneve, Tel: 022-

7356550

Edmund Conrad, Höhe, 7431 Rongellen, Tel: 081-813544 / **Hanspeter Ebner**, Casanenstr. 6, 7270 Davos-Platz, Tel: 081-465728

Meyer Gastro AG, Süsswinkel 7, 6004 Luzern, Tel: 041-513855 / **Aurora Service**, 31 Rue de l'Ecluse, 2000 Neuchâtel, Tel: 038-242034

DEUTSCHLAND

Bei einer Reklamation Ihrer SHARP Mikrowelle wenden Sie sich bitte an Ihren Fachhändler oder an eine der nachfolgend aufgeführten SHARP SERVICE Niederlassungen.

01067 Dresden, Gehado Service GmbH, Webergasse 2-4, Tel: 0351-5966-254, Fax: -5966244 / **03226 Vetschau**, Bernd Mindach, Juri-Gagarin-Str. 7-9, Tel: 035433-2125 / **04159 Leipzig**, Rudolph Franz, Elli-Voigt-Str. 1, Tel: 0341-581469, Fax: -581469
04600 Altenburg, Mechanik Altenburg, Dostoiewskistr. 17a, Tel: 03447-311102, Fax: -311248 / **06217 Merseburg**, Merseburger Haushaltsg. GmbH, Gothardstr. 23, Tel: 03461-210290, Fax: -216891 / **06295 Eisleben**, Rudolf Schwarzbach, Hallesche Str. 36, Tel: 03475-3079 / **06618 Naumburg**, Hausgeräte Service, Wenzelstr. 15, Tel: 03445-2016, Fax: -2016 / **06618 Naumburg**, Elektro Schröter, Postring 11-12, Tel: 03445-2960 / **06844 Dessau**, Dessau Electric GmbH, Albrechtstr. 116-118, Tel: 0340-213331, Fax: -213332
07407 Rudolfsstadt, Elektro Granowski, Emil-Hartmann-Str. 2, Tel: 03672-32123 / **07545 Gera**, ESS GmbH, Amthorstr. 12, Tel: 0365-6112316, Fax: -6112244 / **07607 Hainitz**, Elektro Fachmarkt Herrmann & Söhne, Böllschütz Str. 1, Tel: 036691-53490, Fax: -53493
07973 Greiz, Elektro Riederer Haushaltsgeräte, Reichenbacher Str. 44d, Tel: 03661-3148, Fax: -2488 / **08280 Aue**, Weichhold GmbH, Juri-Gagarin-Ring 12a, Tel: 03771-552222, Fax: -552255 / **08523 Plauen**, Elektrotechnik Plauen, Tel: 03741-26645, Fax: -26868 / **09126 Chemnitz**, Tele-Service GmbH, Bernsdorfer Str. 213, Tel: 0371-586960, Fax: 0371-55938 / **09221 Neukirchen**, Elektro Walther, Hauptstr. 74, Tel: 0371-37061 / **09246 Pleiße**, ETS Elektrotechnische Großh., Zeppelinstr. 8, Tel: 03722-60400, Fax: 03722-604200 / **09328 Lützenau**, Peter Welsch GmbH, Schulstr. 6, Tel: 037383-6434, Fax: -6600 / **09376 Oelsnitz**, Oelsnitz Elektrotechnik GmbH, Bahnhofstr. 43, Tel: 037298-360, Fax: -36102 / **10178 Berlin**, hotec Handels-Service GmbH, Dirksenstr. 113-117, Tel: 030-2426915, Fax: -2423924 / **12157 Berlin**, Michael Kitter, Cranachstr. 2, Tel: 030-8554835, Fax: 030-8554835 / **12683 Berlin**, Deubel + Höfermann, Rapsweg 53, Tel: 030-5619112, Fax: -5619112 / **16866 Kyritz**, hotec Handels-Service GmbH, Hamburger Str. 31, Tel: 033971-4137, Fax: -4137 / **17033 Neubrandenburg**, hgs Service GmbH, Südbahnstr. 3, Tel: 0395-6360, Fax: -41135 / **17033 Neubrandenburg**, ATV Service GmbH, Woldegker Str. 12, Tel: 0395-587504, Fax: -587518 / **18055 Rostock**, Hete, Mühlendamm 5, Tel: 0381-36231, Fax: 0381-36231
18057 Rostock, HGS Haushaltsgeräte SVC, Werftstr. 18, Tel: 0381-4922877, Fax: 0381-4922878 / **18246 Bützow**, hgs Haushaltsgeräte Service, Gartenstr. 21, Tel/Fax: 038461-2466 / **18435 Stralsund**, RDS Haushaltsg. Service, Kedingshäger Str. 78, Tel: 03831-391426, Fax: -390121 / **19057 Schwerin**, hgs Haushaltsg. Service, Am Margaretenhof 14, Tel: 0385-464090, Fax: -465013 / **20357 Hamburg**, Dieter Möller, Schulerblatt 132, Tel: 040-435332, Fax: -4302120 / **20537 Hamburg**, Deubel + Höfermann, Eiffestr. 398, Tel: 040-257227, Fax: -2500192 / **23562 Lübeck**, Lutz H. Boenisch, Helmholtzstr. 12, Tel: 0451-51929 / **24116 Kiel**, Jürgen Skop GmbH, Eckernförder Str. 93, Tel: 0431-13038, Fax: -13811 / **24357 Fleckeby**, Kaack Haushaltsgeräte Service, Südring 14, Tel: 04354-700, Fax: -1311 / **24975 Husby**, Günter Josten, Flensburger Str. 41, Tel: 04634-422, Fax: 723 / **25770 Hemmingstedt**, Dirk Stübner, Koesliner Str. 18, Tel: 0481-64943, Fax: -64764 / **26655 Westerstede**, Gerhard Ahrenholz, Südring 37, Tel: 04488-84770, Fax: -847711 / **26802 Moormerland**, Weert Nordbrock, Königsstr. 187, Tel: 04954-6654, Fax: -6516 / **27404 Heeslingen**, Helmut Willenbrack, Kirchstr. 9-11, Tel: 04281-1031, Fax: -6467 / **27478 Cuxhaven**, Oskar Wierand & Sohn, Am Kanal 5, Tel: 04724-81300, Fax: -813050 / **28207 Bremen**, Hansa Haushaltsg. Service, Neidenburger Str. 20, Tel: 0421-492526, Fax: -440932 / **29439 Lüchow**, Elektro-Kittler, Güldenboden 25, Tel: 05841-3322, Zentrale: 030-8551335 / **30165 Hannover**, Strickling Werkkundendienst, Meelbaumstr. 8, Tel: 0511-3524686, Fax: -3505800 / **33607 Bielefeld**, Voss GmbH, Kuckucksweg 47, Tel: 0521-285058, Fax: -285059 / **33818 Leopoldshöhe**, Gehado Service, Schödmarsche Str. 1, Tel: 05208-6604, Fax: 05208-7777 / **34123 Kassel**, von Rappard GmbH, Heinrich-Hertz-Str. 9, Tel: 0561-580950, Fax: -5809570 / **34128 Kassel**, Elektro Mohrenne, Ahnatalstr. 84, Tel: 0561-61727, Fax: 0561-65470 / **35037 Marburg**, Hans-Georg Fuchs, Wilhelmstr. 16, Tel: 06421-22424, Fax: -27549 / **35415 Pohlheim**, Jung Kundenzentrum, Ludwigstr. 13, Tel: 06403-61131 / **36088 Hünfeld**, Elektro Vogt GmbH, Hauptstr. 22, Tel: 06652-2215, Fax: -5782 / **37073 Göttingen**, Colorado Service Center, Groner-Tor-Str. 13, Tel: 0551-45752 Fax: 57969 / **37671 Hötter**, Elektro-Kühlanlagen Nonn, Krämerstr. 8, Tel: 05271-7959, Fax: -35053
38106 Braunschweig, Reparatur Centrum Adler, Büllenberg 93, Tel: 0531-340901, Fax: 340907 / **38440 Wolfsburg**, G. Gärtner, Grauhorststr. 16, Tel: 05361-31063, Fax: -31272 / **39106 Magdeburg**, Industrie-Elektronik, Kaiser-Otto-Ring 24, Tel: 0391-551402, Fax: -553520 / **40210 Düsseldorf**, Herbert Dahm KG, Bendemannstr. 9, Tel: 0211-35550, Fax: -3555120 / **40476 Düsseldorf**, Horst Leven, Rafter Str. 21, Tel: 0211-486025, Fax: -443399 / **41065 Mönchengladbach**, Herbert Hommers, Gutenbergstr. 28, Tel: 02161-603256, Fax: -651951 / **42781 Haan**, Host Kerkühn, Talstr. 8b, Tel: 02129-4466, Fax: -4037 / **44357 Dortmund**, Gehado Service, Freigrafenstr. 23-29, Tel: 0231-9370000, Fax: 93700044 / **44869 Bochum**, ML Werks-Service GmbH, Ruhrstr. 181, Tel: 02327-77899, Fax: -74692
45219 Essen, R. Drengenberg, Corneliusstr. 39, Tel: 02054-84114
46045 Oberhausen, Elektro Kroppen, Feldmannstr. 76, Tel: 0208-871711, Fax: -876652 / **48165 Münster**, Günter Pfeifer, Rohrkampstr. 23, Tel: 02501-3033 / **49324 Melle**, Borgards GmbH, Plettenberger Str. 50, Tel: 05422-949740, Fax: -949792 / **49492 Westerkappeln**, Elektro Iborg, Goedekeingstr. 8, Tel/Fax: 05404-1616 / **50827 Köln**, Hermann F. Esser, Wilhelm-Mauser-Str. 47, Tel: 0221-583006, Fax: -585555 / **51598 Friesenhagen**, Hans Krempel Haustechnik, Mühlenhof 6, Tel: 02734-3777, Fax: -40618 / **52146 Würselen**, Hubert Hamacher, De Gasperi-Str. 6+10, Tel: 02405-9600, Fax: -2704 / **53757 Sankt Augustin**, HDL Elektro-Kundendienst, Kölnstr. 4, Tel: 02241-334408, Fax: -920334 / **54309 Newel**, Hans Krempel Haustechnik, Römerstr. 22, Tel: 06505-8899
55130 Mainz, Norbert Schwamb, nur telefonische Annahmestelle, Tel: 06131-881070 / **55543 Bad Kreuznach**, Hans Krempel Haustechnik, Industriestr., Tel: 0671-7940, Fax: -79446 / **56070 Koblenz**, Hans Krempel Haustechnik, August-Horch-Str. 14, Tel: 0261-890938, Fax: 83074 / **57080 Siegen**, Hans Krempel Haustechnik, Gosenbacher Hütte 44, Tel: 0271-354114, Fax: -351408 / **57234 Wilsdorf**, Elektro Mutschler, Hauptstr. 18, Tel: 02739-3069, Fax: -4699 / **58239 Schwerte**, HHKT Electronica J. Schlütz, Halzener Weg 79, Tel: 02304-82025, Fax: 86360 / **59457 Werl**, Mayer Elektro, Westdahlweg 2, Tel: 02922-3541, Fax: -85382 / **61381 Friedrichsdorf**, Großkücheneinr. Hollmann, Bahnstr. 17a, Tel: 06172-5276, Fax: 75883 / **63150 Heusenstamm**, Heberer Electronic, Goethestr. 10, Tel: 06104-923704, Fax: 923705 / **63739 Aschaffenburg**, Reis Radio Fernsehen, Maximilianstr. 8, Tel: 06021-15177, Fax: -15199 / **65239 Hochheim**, Norbert Schwamb GmbH, Eltvillerstr. 14, Tel: 06146-4085, Fax: -4088 / **65627 Elbtal**, Rudi Wagner, Am Ohlenrod 10, Tel/Fax: 06436-3444 / **65931 Frankfurt**, Norbert Schwamb, nur telefonische Annahme: 069-371525 / **66117 Saarbrücken**, Hans Krempel Haustechnik, Zinzinger Str. 13, Tel: 0681-500850, Fax: 5008524 / **67549 Worms**, Hans Krempel Haustechnik, Müllerstr. 24, Tel: 06241-54224, Fax: -54225 / **67663 Kaiserslautern**, Hans Krempel Haustechnik, Merkurstr. 6a, Tel: 0631-52078, Fax: -52079 / **67680 Neuheimsbach**, Rudi Braun, Hauptstr. 10a, Tel: 06303-3524, Fax: -5214 / **68309 Mannheim**, Hans Krempel Haustechnik, Heppenheimer Str. 23, Tel: 0621-737978, Fax: 722404 / **68309 Mannheim**, Electronic SVC Schaaf, Reichenbachstr. 21-23, Tel: 0621-727877, Fax: 7278750 / **68526 Ladenburg**, Salinger Elektro Service, Brauergasse 2, Tel: 06203-3341, Fax: -16919
70329 Stuttgart, Elektro Herterich, Fruchtstr. 11, Tel: 0711-4201780, Fax: -426153 / **74564 Crailsheim**, Elektro Reu, Lange Str. 20-22, Tel: 07951-6019, Fax: -6018 / **75236 Kämpfelbach**, Horst Frei, Goethestr. 19, Tel: 07232-1518, Fax: -5238 / **76185 Karlsruhe**, Electronic Service Franke, Lotzbeckstr. 9, Tel: 0721-570070, Fax: -5700736 / **76872 Winden**, Hans Krempel Haustechnik, Hauptstr. 103, Tel: 06349-8571, Fax: -3390 / **78462 Konstanz**, Elektro Herterich, nur telefonische Annahmestelle: Tel: 07531-27923 / **78737 Flum-Winzeln**, Edmund Schneider, Schaafbaumstr. 9, Tel: 07402-482, Fax: -8014 / **79115 Freiburg**, Electronic Service Franke, Wiesentalstr. 13, Tel: 0761-42671-72, Fax: -42675 / **79650 Schopfheim**, R. Grossmann, Feldbergstr. 21, Tel: 07622-7673, Fax: -61900

AVANT D'APPELER LE DEPANNEUR

Avant de faire appel à un réparateur, effectuez vous-même les vérifications suivantes:

1. Alimentation

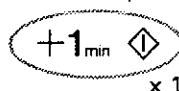
Vérifiez que le four est convenablement raccordé à une prise murale.

Vérifiez le fusible et le disjoncteur.

2. La lampe d'éclairage du four s'allume-t-elle à l'ouverture de la porte?

OUI _____ NON _____

3. Placez une tasse contenant environ 150ml d'eau dans le four et refermez la porte. La lampe d'éclairage du four doit être éteinte si la porte du four est bien fermée. Programmez le four pour la cuisson par micro-ondes pendant 1 minute à la puissance maximum (100%).



La lampe du four s'allume-t-elle?

OUI _____ NON _____

Le plateau tournant tourne-t-il?

OUI _____ NON _____

REMARQUE: Le plateau tournant peut tourner dans les deux sens.

La ventilation est-elle normale?

OUI _____ NON _____

(Pour vous en assurer, posez la main sur les ouvertures de ventilation.

Vous devez sentir un courant d'air.)

Au bout d'une minute, le signal sonore retentit-il et le témoin de cuisson s'éteint-il?

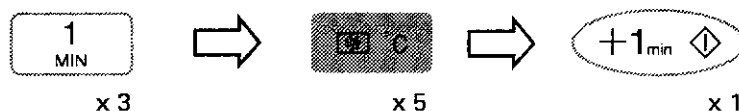
OUI _____ NON _____

L'eau se trouvant dans la tasse est-elle alors chaude?

OUI _____ NON _____

4. Sortez la tasse du four.

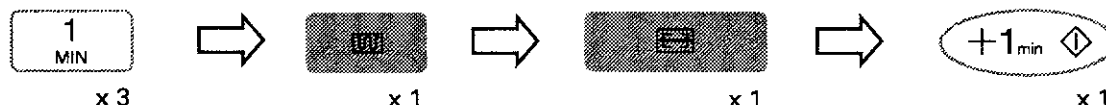
Programmez le four pour une cuisson à 180°C pendant 3 minutes.



Au bout des trois minutes, l'intérieur du four est-il chaud?

OUI _____ NON _____

5. Programmez le four pour la cuisson au gril pendant 3 minutes, avec utilisation de la broche.



La broche (munie des fourches) tourne-t-elle?

OUI _____ NON _____

Au bout des 3 minutes, l'élément chauffant du four est-il rouge?

OUI _____ NON _____

Après avoir vérifié le fonctionnement de la broche, retirez cette dernière (munie des fourches) ainsi que son support, une fois qu'ils soient complètement refroidis.

Si la réponse à l'une quelconque des questions ci-dessus est "NON" votre four présente effectivement une anomalie de fonctionnement. Appelez un service de dépannage agréé par SHARP en précisant la nature de cette anomalie.

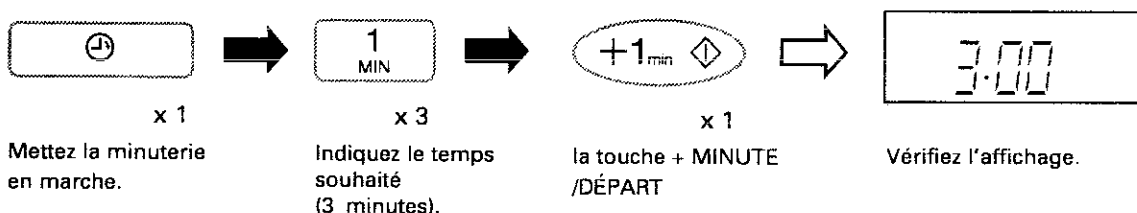
MINUTERIE



1. MINUTERIE

Vous pouvez aussi utiliser cette touche comme minuteur pour d'autres choses.

Exemple: Supposons que vous placiez, un appel téléphonique longue distance et que vous souhaitiez être prévenu lorsque que la conversation aura duré 3 minutes.



REMARQUE: Un temps quelconque jusqu'à 99 minutes, 90 secondes peut être indiqué.

ENTRETIEN ET NETTOYAGE

AVERTISSEMENT!

Après l'utilisation des modes gril, COMBINE, Convection et Automatique l'intérieur du four, la porte, l'extérieur du four et les accessoires deviennent très chauds. Avant le nettoyage, s'assurer qu'ils sont complètement refroidis.

PRECAUTION :

N'UTILISEZ AUCUN PRODUIT DE NETTOYAGE, AUCUN ABRASIF, AUCUN TAMPON DE RÉCURAGE POUR NETTOYER L'INTÉRIEUR OU L'EXTÉRIEUR DU FOUR.

Extérieur du four

Nettoyez l'extérieur du four au savon doux et à l'eau. Rincez pour éliminer l'eau savonneuse et séchez avec un chiffon doux.

Tableau de commande

Ouvrez la porte avant de le nettoyer pour rendre inopérantes les touches du tableau de commande. Nettoyez à l'aide d'un chiffon humecté d'eau. Evitez de mouiller abondamment le tableau.

Intérieur du four

- 1) Pour un nettoyage facile, essuyez les éclaboussures et les dépôts à l'aide d'un chiffon doux et mouillé ou une éponge, après chaque utilisation et pendant que le four est encore tiède. Si les tâches résistent à un simple nettoyage, utilisez de l'eau savonneuse puis essuyez à plusieurs reprises à l'aide d'un chiffon mouillé jusqu'à ce que tous les résidus soient éliminés.

- 2) Assurez-vous que l'eau savonneuse ou l'eau ne pénètrent pas dans les petites ouvertures des parois car cela peut causer des dommages au four.
- 3) N'utilisez pas un vaporisateur pour nettoyer l'intérieur du four.
- 4) Faire chauffer régulièrement le four (voir 'FONCTIONNEMENT À VIDE' à la page 32/F-10. Toute éclaboussure à l'intérieur du four pourrait dégager de la fumée et des odeurs.

Plateau tournant et pied du plateau

Enlevez tout d'abord le plateau tournant et le pied du plateau. Puis, lavez le plateau tournant et le pied du plateau au moyen d'eau savonneuse. Enfin, essuyez le plateau tournant et le pied du plateau avec un chiffon doux et mettez-les tous deux sur l'égouttoir à vaisselle avant de les remettre en place.

Porte

Essuyez fréquemment la porte intérieurement et extérieurement ainsi que les joints et leurs portées avec un chiffon humide pour éliminer les éclaboussures ou dépôts.

Trépied bas et trépied haut

Vous laverez les trépieds au moyen d'une solution diluée de détergent puis vous les sécherez soigneusement.

Les trépieds peuvent être lavés dans un lave-vaisselle.

Broche, fourches et support de la broche

La broche et les fourches sont en métal plaqué, le support est en céramique. Toutes ces pièces peuvent être lavées à l'eau savonneuse ou dans un lave-vaisselle.

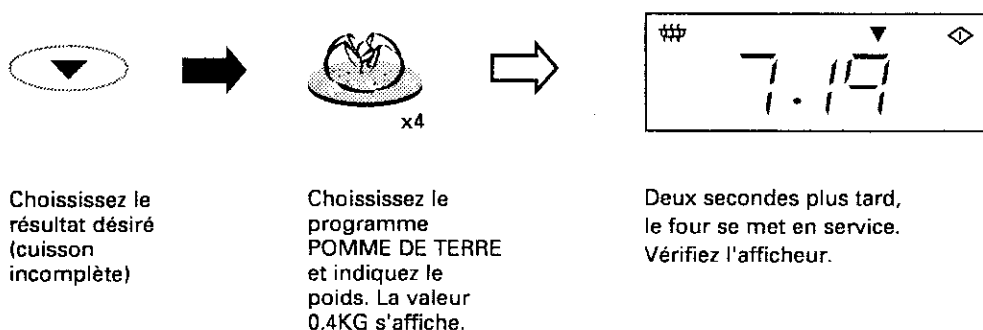
AUTRES FONCTIONS

TOUCHES MOINS (▼) ET PLUS (▲)

Grâce aux touches **PLUS (▲)** et **MOINS (▼)**, vous pouvez changer le temps programmé pour les opérations automatiques, ou augmenter ou diminuer facilement le temps de cuisson pendant le fonctionnement.

1. Modification du temps programmé

Exemple: Pour cuire 0,4 kg de pommes de terre en robes des champs en utilisant la touche **POMME DE TERRE** et de manière que la cuisson ne soit pas complète.



REMARQUES:

1. Pour annuler la sélection touche **PLUS (▲)** ou **MOINS (▼)**, il vous suffit d'appuyer une nouvelle fois sur la même touche.
2. Vous avez appuyé sur la touche **PLUS (▲)** au lieu de la touche **MOINS (▼)**. Pour corriger, il vous suffit d'appuyer sur la touche **MOINS (▼)**.
3. Vous avez appuyé sur la touche **MOINS (▼)** au lieu de la touche **PLUS (▲)**. Pour corriger, il vous suffit d'appuyer sur la touche **PLUS (▲)**.



2. Modification du temps de cuisson pendant le fonctionnement

Le temps de cuisson est augmenté ou diminué par pas de 1 minute chaque fois que vous appuyez sur les touches **PLUS (▲)** ou **MOINS (▼)**.



REMARQUE:

- Le temps de cuisson peut être augmenté jusqu'à ce que l'affichage numérique indique 99 minutes.



+ 1 min  **/DEPART** 

La touche **+1 min**  **/DEPART**  vous permet d'utiliser les fonctions suivantes:

1. Démarrage direct



Vous pouvez directement commencer la cuisson avec le niveau de puissance 100%, sa durée étant des multiples de 1 minute, en appuyant sur la touche **+1 min**  **/DEPART** .

REMARQUE:

1. Pour protéger les enfants contre un mauvais usage, il faut appuyer sur la touche **+1 min**  **DEPART**  immédiatement après l'action précédente.

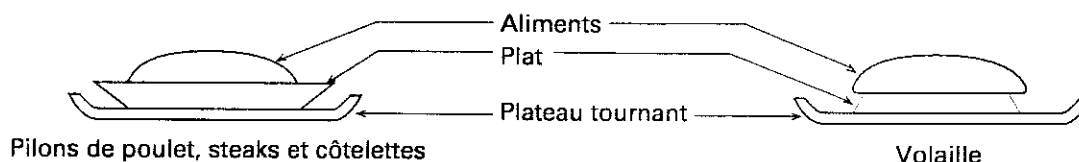
2. Augmentation du temps de cuisson

Vous pouvez augmenter le temps de cuisson par multiple de 1 minute si vous appuyez sur cette touche tandis que le four est en fonctionnement.

Aliments/quantité (Ustensiles)	Poids pour chaque pression sur la touche	Température initiale approx	Procédure	Menus conseillés
 Gâteau 0,5-1,5 kg (Plat de cuisson + Soucoupe + Trépied bas)	100 g	20°C	<ul style="list-style-type: none"> • Préparez le gâteau comme il est dit dans le livre de cuisine SHARP joint. • Posez la soucoupe, à l'envers, sur le trépied bas et le plat de cuisson sur la soucoupe. • Après la cuisson, laissez le gâteau reposer pendant environ 10 minutes. • Retirez le gâteau du récipient. 	Gugelhupf Gâteau aux carottes
 Décongélation simple (Reportez-vous aux remarques ci-dessous.) Volaille 0,9-2,0 kg	100 g	-18°C	<ul style="list-style-type: none"> • Retournez une assiette, posez-la sur le plateau tournant et placez la volaille sur cette assiette. • Lorsque vous entendez le signal, retournez. • Lorsque vous entendez le second signal, retournez à nouveau. • Après décongélation, laissez reposer dans une feuille d'aluminium jusqu'à décongélation complète (environ 30 à 90 minutes). 	
Cuisses de poulet 0,2-1,0 kg	100 g	-18°C	<ul style="list-style-type: none"> • Déposez les cuisses de poulet sur un plat. • Lorsque vous entendez le signal, retournez et changez les positions. • Lorsque vous entendez le second signal, retournez à nouveau. • Après décongélation, laissez reposer dans une feuille d'aluminium jusqu'à décongélation complète (environ 10 à 15 minutes). 	
Steaks, Côtelettes 0,2-1,0 kg (Environ 1,5 à 2 cm d'épaisseur)	100 g	-18°C	<ul style="list-style-type: none"> • Déposez une seule couche d'aliments sur un plat, de manière que la partie la plus mince soit tournée vers le centre. Si les aliments sont collés, tentez de les séparer. • Lorsque vous entendez le signal, retournez et changez les positions. • Lorsque vous entendez le second signal, retournez à nouveau. • Après décongélation, laissez reposer dans une feuille d'aluminium jusqu'à décongélation complète (environ 10 à 15 minutes). 	

REMARQUES:**Décongélation simple**

1. Les steaks, côtelettes et cuisses de poulet doivent être congelés séparément.
2. Après avoir retourné les aliments, protégez les parties décongelées au moyen de morceaux non froissés de papier d'aluminium.
3. La volaille et la viande doivent être traitées immédiatement après la décongélation.
4. Placez les aliments dans le four, comme indiqué.



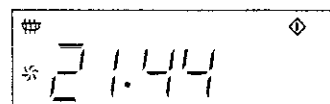
AUTRES FONCTIONS

ACTION INSTANTANEE



Lorsque vous appuyez sur une touche ACTION INSTANTANEE, le four détermine le mode de cuisson et le temps de cuisson convenables.





Exemple: Supposons que vous souhaitiez cuire un gratin de 1,2 kg.



Choisissez le programme et indiquez le poids. La valeur 1,2 KG s'affiche.

2 secondes plus tard, le four se met en service. Vérifiez l'afficheur.

TABLEAU ACTION INSTANTANEE:

Aliments/quantité (Ustensiles)	Poids pour chaque pression sur la touche	Température initiale approx	Procédure	Menus conseillés
 Poulet grillé 0,9 - 1,3 kg (Broche) Ingrédients pour un poulet grillé de 1 kg 1/2 cuillère à café de sel et de poivre 1 cuillère à café de paprika doux 2 cuillères à soupe d'huile	100 g	5°C	<ul style="list-style-type: none"> Mélangez les ingrédients et étalez-les sur le poulet. Embrochez le poulet par le croupion. Placez le poulet dans le four comme il est dit aux pages 4 et 5. Lorsque la cuisson est terminée, sortez la broche hors du poulet et laissez-le reposer enveloppé d'une feuille de papier aluminium pendant environ 3 minutes. 	Poulet grillé
 Rôti de porc 0,6-1,5 kg (Broche) Ingrédients pour 1 kg de porc: 1 gousse d'ail écrasé 2 cuillères à soupe d'huile 1 cuillère à soupe de paprika doux, une pincée de poudre de cumin 1 cuillère à café de sel	100 g	5°C	<ul style="list-style-type: none"> Il est préférable d'utiliser du porc maigre. Mélangez les ingrédients et étalez-les sur le porc. Embrochez le rôti et placez-le dans le four comme il est dit aux pages 4 et 5. Lorsque la cuisson est terminée, sortez la broche hors du rôti et laissez-le reposer enveloppé d'une feuille de papier aluminium pendant environ 10 minutes. 	Rôti de porc roulé maigre
 Brochettes 0,2-1,0 kg (Trépied haut)	100 g	5°C	<ul style="list-style-type: none"> Préparez les brochettes comme il est dit dans le livre de cuisine SHARP joint. Déposez les brochettes sur le trépied supérieur. Lorsque vous entendez le signal, retournez les brochettes. 	Brochettes de viandes assorties.
 Gratin 0,5-2,0 kg (Plat à gratin + Trépied bas)	100 g	20°C	<ul style="list-style-type: none"> Préparez le gratin en vous référant au livre de recettes SHARP qui accompagne le four. Après la cuisson, recouvrez les aliments d'une feuille de papier aluminium et laissez-les reposer pendant environ 5 à 10 minutes. 	Brocoli ou gratin de pommes de terre aux champignons

Touches POMME DE TERRE



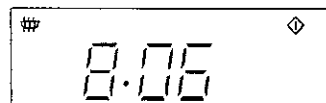
Les touches POMME DE TERRE permettent aisément de bouillir des pommes de terre, de cuire des pommes de terre en robe des champs et de cuire des pommes de terre frites. Pour indiquer le poids, appuyez une fois sur une touche POMME DE TERRE pour chaque 100 grammes de pomme de terre.

Exemple: Pour bouillir 400 g de pomme de terre.





x2

Choisissez le programme POMME DE TERRE et indiquez le poids.
La valeur 0,4 KG s'affiche.



2 secondes plus tard, le four se met en service.
Vérifiez l'afficheur.

TABLEAU POMME DE TERRE

Aliments/quantité (Ustensiles)	Poids pour chaque pression sur la touche	Température initiale	Procédure
 Pommes de terre bouillies Pommes de terre en robe des champs 0,1 - 0,8 kg (Bol + Couvercle)	100 g	20°C	Pommes de terre bouillies <ul style="list-style-type: none"> • Pelez les pommes de terre et, si nécessaire, coupez-les en morceaux de même taille. • Placez-les dans un bol. • Ajoutez la quantité d'eau nécessaire (environ 2 cuillères à soupe pour 100 g) et un peu de sel. • Couvrez le bol. • Lorsque le signal sonore se fait entendre, remuez et couvrez à nouveau. • Après la cuisson, laissez les pommes de terre reposer pendant environ 1 à 2 minutes. Pommes de terre en robe des champs <ul style="list-style-type: none"> • Choisissez des pommes de terre de même taille et lavez-les. • Placez les pommes de terre dans un bol, ajoutez la quantité d'eau nécessaire (environ 2 cuillères à soupe pour 100 g) et un peu de sel. • Couvrez le bol. • Lorsque le signal sonore se fait entendre, remuez et couvrez à nouveau. • Après la cuisson, laissez les pommes de terre reposer pendant environ 1 à 2 minutes.
 Pommes de terre frites 0,2 - 0,4 kg (Plat en porcelaine ou plat à gratin rond et peu profond + Trépied haut)	100 g	18°C	<ul style="list-style-type: none"> • Sortez les frites surgelées (recommandées pour les fours conventionnels) de leur emballage et disposez-les sur un plat à tarte. • Placez le plat à tarte sur la grille haute du four. • Quand le signal sonore résonne, retournez les frites. • Après la cuisson, enlevez les frites du plat à tarte et mettez-les sur un plat de service (aucun temps d'attente n'est nécessaire). • Salez à votre goût. REMARQUES: <ul style="list-style-type: none"> • Le plat devient très chaud pendant la cuisson. Pour éviter de vous brûler, utilisez des gants de cuisine protecteurs pour sortir le plat du four. • Si vous faites cuire des frites minces, appuyez sur la touche MOINS(▼) avant d'appuyer sur la touche POMME DE TERRE. Le plat devient très chaud pendant la cuisson. Pour éviter de vous brûler, utilisez des gants de cuisine protecteurs pour sortir le plat du four.

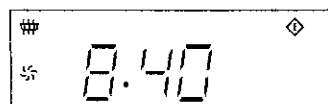
AUTRES FONCTIONS

Touches **SNACK**



Les touches **SNACK** permettent de cuire rapidement et aisément un gratin ou un pizza surgelés.

Exemple: Supposons que vous vouliez cuire une pizza surgelée de 300 g.



Sélectionnez la touche
et entrez la quantité. 0,3
KG à l'affichage.

Deux secondes plus tard,
le four se met en service.
Vérifiez l'afficheur.

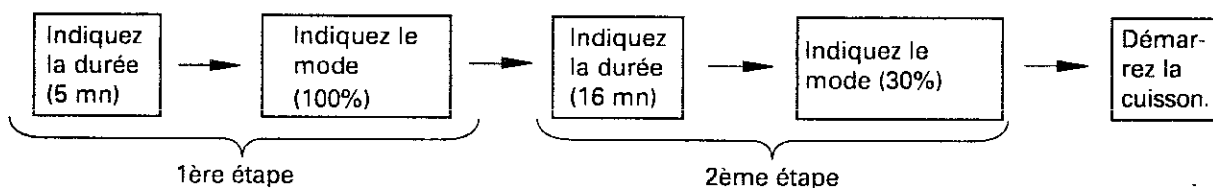
TABLEAU **SNACK**

	Aliments/quantité (Ustensiles)	Poids pour chaque pression sur la touche	Température initiale	Procédure	Menus conseillés
	Gratin (surgelé) 0,3 à 0,4 kg (plat à gratin + trépied bas)	100 g	-18°C	<ul style="list-style-type: none"> Retirez le gratin de son récipient d'origine et placez-le dans un plat à gratin qui convient. Le plat doit pouvoir contenir tout le gratin. Ajoutez 3 à 4 cuillères à soupe d'eau. Placez le gratin sur le trépied. Après cuisson, laissez reposer 5 minutes environ. 	Lasagne surgelées, cannelloni surgelés, gratins surgelés de légumes.
	Pizza (surgelée) 0,2 à 0,4 kg (trépied haut)	100 g	-18°C	<ul style="list-style-type: none"> Retirez la pizza préparée et surgelée de son emballage d'origine. Placez la pizza sur le trépied haut. Lorsque la cuisson est terminée, posez la pizza sur un plat de service. (Il est inutile de laisser reposer.) 	

SEQUENCE DE CUISSONS

Vous pouvez composer une séquence comprenant 4 étapes qui comportant une indication manuelle du temps et du mode.

Exemple: Cuire du riz pendant 5 minutes avec FORT (puissance 100%) puis pendant 16 minutes avec MOYEN-FAIBLE (puissance 30%).



REMARQUES:

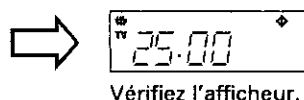
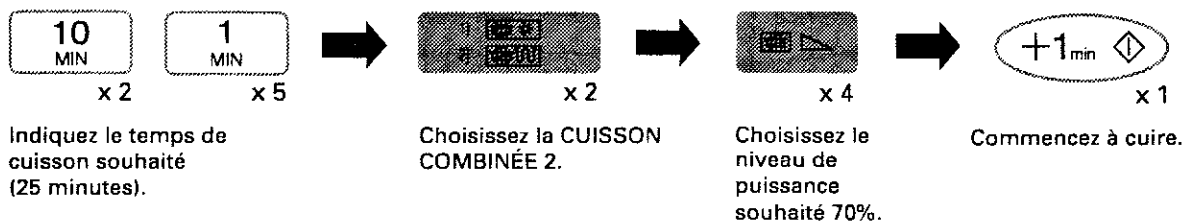
1. Pour choisir le niveau FORT (puissance 100%) au cours de la dernière étape, il n'est pas nécessaire d'appuyer sur la touche **MICRO-ONDES** ().
2. Si une séquence comporte une étape faisant appel à la cuisson COMBINÉE, ou à la cuisson au GRIL, ou la cuisson par CONVECTION, le nombre d'étapes est réduit à trois.
3. Si une séquence comporte deux étapes faisant appel à la cuisson COMBINÉE, ou à la cuisson au GRIL, ou la cuisson par CONVECTION, le nombre d'étapes est réduit à deux.

FONCTIONNEMENT AUTOMATIQUE

Le mode et le temps de cuisson sont automatiquement déterminés par le four. Vous disposez de deux programmes SNACK, deux programmes POMME DE TERRE et six programmes ACTION INSTANTANEE. Lors de l'utilisation du fonctionnement automatique, vous devez noter ce qui suit.

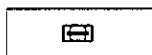
1. Indication du poids ou de la quantité:
 - On peut entrer le poids ou la quantité des aliments en touchant la touche de l'aliment voulu. Le nombre de pressions à exercer sur la touche dépend du poids ou de la quantité des aliments à cuire. Les instructions pour l'indication du poids figurent sur chaque tableau de cuisson.
 - Indiquez uniquement le poids des aliments. Ne tenez pas compte du poids du récipient.
2. Temps de cuisson
Les temps de cuisson programmés sont des temps moyens. Pour diminuer ou augmenter ces temps, utilisez la touche **MOINS** (▼) ou la touche **PLUS** (▲) respectivement.
Pour plus de détails, reportez-vous à la page F-18.
3. Pour éviter que les enfants ne fassent un mauvais usage du four, les touches de fonctionnement automatique n'ont d'effet que dans la minute qui suit l'opération précédente.
4. Vous obtiendrez les meilleurs résultats en respectant les indications fournies dans les tableaux de cuisson.
5. La température finale dépend de la température initiale des aliments. Assurez-vous que la cuisson est effectivement terminée à l'expiration du temps prévu. Le cas échéant, prolongez la cuisson comme si le four était en fonctionnement manuel.
6. S'il est nécessaire par exemple de retourner les aliments, le four s'arrête et les signaux sonores retentissent, l'affichage indique l'action nécessaire. Pour continuer la cuisson, appuyer sur la touche **+ 1 min** /DEPART.
7. Après la cuisson, l'affichage peut indiquer "REFROIDISSEMENT EN COURS". Pour annuler le message, appuyer sur la touche **STOP** (ARRET).

Exemple: Supposons que vous vouliez cuire des cuisses de poulet pendant 25 minutes en mode de CUISSON COMBINÉE 2 avec 70% de la puissance micro-ondes.



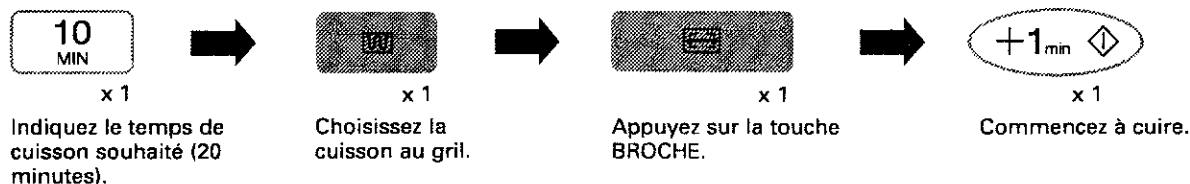
REMARQUE: 1. Lorsque vous employez le mode de cuisson COMBINÉE, vous ne pouvez pas utiliser tout à la fois le trépied haut et le trépied bas.
2. Après cuisson, l'affichage peut indiquer "REFROIDISSEMENT EN COURS". Pour annuler le message, appuyer sur la touche **STOP** (ARRET).

Cuisson à la BROCHE



La broche permet de cuire une volaille de 1,3 kg, ou un rôti de 1,5 kg, en mode MICRO-ONDES, GRIL ou CUISSON COMBINÉE, sans qu'il soit nécessaire d'arrêter le four et de retourner l'aliment. Pour l'utilisation de la broche, reportez-vous aux pages 4 et 5.

Exemple: Supposons que vous vouliez cuire à la broche pendant 20 minutes en mode GRIL.



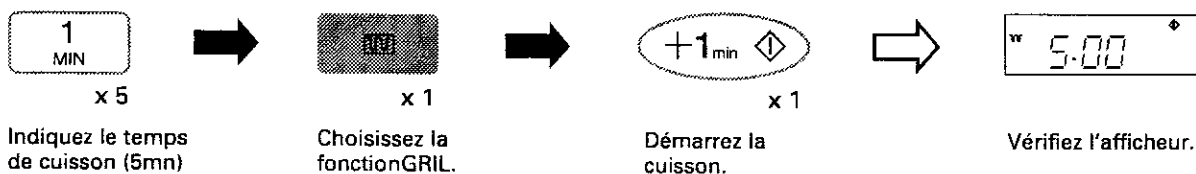
REMARQUES:

1. Appuyez sur la touche **BROCHE** avant d'appuyer sur la touche **+1 min** /DEPART
2. Lorsque la cuisson à la broche est terminée, retirez le support de la broche.
3. En mode CUISSON COMBINÉE 2, le niveau de puissance micro-ondes ne peut pas dépasser 30%.
4. Les parois de la cavité peuvent être très chaudes; nous vous conseillons donc de porter des gants pour retirer la broche.
5. Après cuisson, l'affichage peut indiquer "REFROIDISSEMENT EN COURS". Pour annuler le message, appuyer sur la touche **STOP** (ARRET).

CUISSON AU GRIL



Exemple: Pour faire cuire du pain grillé au fromage pendant 5 minutes avec l'élément grill haut seulement.
Placer le pain sur le trépied haut.



REMARQUE:

- Il est possible que de la fumée et des odeurs se dégagent lors de la première utilisation du mode grill(s), cuisson combinée ou convection, mais cela ne signifie pas que le four est inutilisable. Voir "FONCTIONNEMENT A VIDE" page 32/F-10.
- Après cuisson l'affichage indique "REFROIDISSEMENT EN COURS". Pour annuler le message, appuyer sur la touche **STOP** (ARRET).

CUISSON COMBINEE



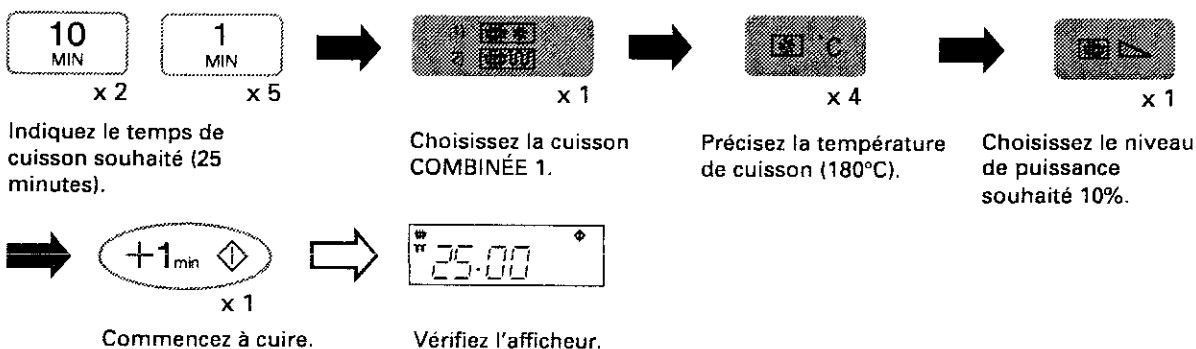
Il existe deux modes de cuisson COMBINÉE. L'un associe les micro-ondes et la convection, l'autre les micro-ondes et le grill. Le temps de cuisson total est, en général, plus court que la somme des temps de cuisson individuels.

SELECTION	PROGRAMME EN MÉMOIRE		
	PUISSANCE DES MICRO-ONDES	TEMPÉRATURE DU FOUR	ÉLÉMENT CHAUFFANT DU GRIL
CUISSON COMBINÉE 1 (MICRO-ONDES/CONVECTION) 1)	30% *	250°C **	Arrêt
CUISSON COMBINÉE 2 (MICRO-ONDES/GRIL) 2)	30% *	Arrêt	Marche

* Pour régler la puissance des micro-ondes, appuyez sur la touche **CUISSON PAR MICRO-ONDES** ().
Vous pouvez choisir tous les niveaux de puissance jusqu'à 100%.

** Pour régler la température du four, appuyez sur la touche **CUISSON PAR CONVECTION** ().

Exemple: Supposons que vous vouliez cuire un gâteau pendant 25 minutes en mode de CUISSON COMBINÉE 1, à la température de 180°C et avec 10% de la puissance micro-ondes.



REMARQUES:

- N'utilisez pas la CUISSON COMBINÉE pour cuire sur deux niveaux.
- Après avoir choisi la CUISSON COMBINÉE 1, pour vérifier la température programmée il vous suffit d'appuyer sur la touche **CONVECTION** (). Cette température demeure affichée aussi longtemps que vous avez le doigt posé sur cette touche.
- Après cuisson l'affichage indique "REFROIDISSEMENT EN COURS". Pour annuler le message, appuyer sur la touche **STOP** (ARRET).

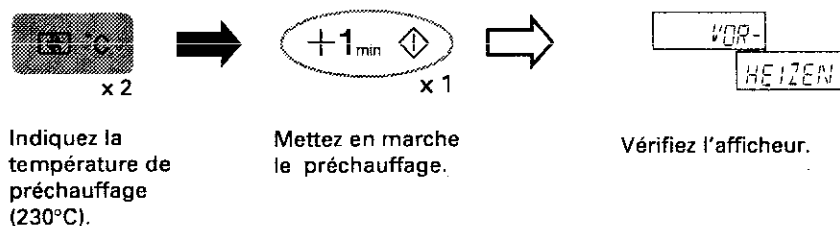
FONCTIONNEMENT MANUEL

Préchauffage du four

En général, il n'est pas nécessaire de préchauffer le four. Toutefois, il est possible de le faire pour certaines recettes spéciales.

Préchauffage

Exemple: Supposons que vous vouliez préchauffer le four à 230°C.



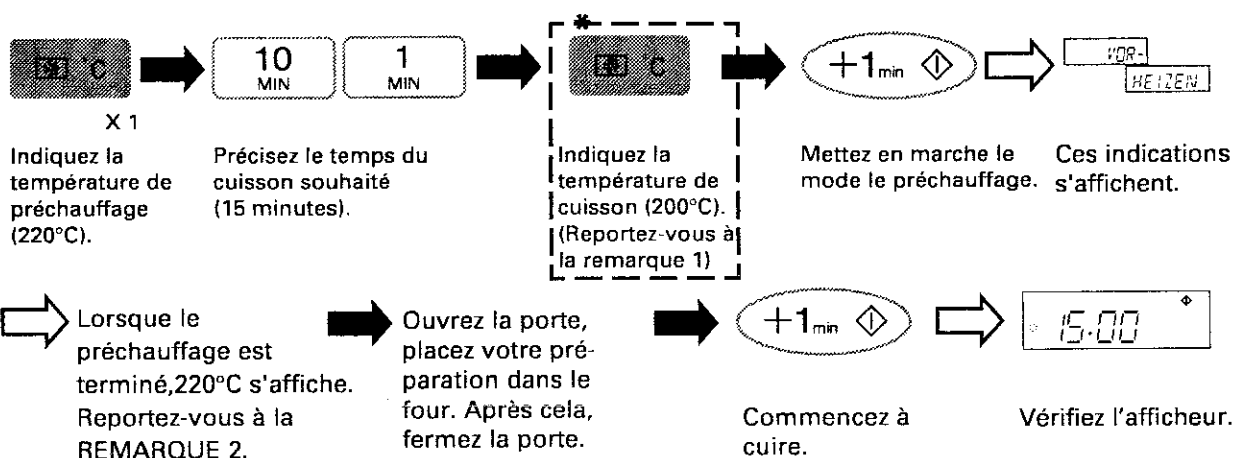
REMARQUES:

1. Lorsque le four atteint la température programmée, le signal sonore retentit quatre fois. Cette température du four est maintenue automatiquement pendant 30 minutes.
2. Pour régler la température, appuyez sur la touche **CUISSON PAR CONVECTION** (230°C) autant de fois qu'il faut pour faire apparaître la valeur souhaitée à l'affichage.
3. Température dans le four:
Pendant le préchauffage du four, vous pouvez connaître la température atteinte en appuyant sur la touche **CUISSON PAR CONVECTION** (230°C). La température à l'intérieur du four reste affichée tant que vous avez le doigt posé sur la touche. Si la température est inférieure à 40°C, l'affichage indique **LO C**.

Préchauffage et cuisson

Vous pouvez programmer le four pour combiner préchauffage et cuisson.


Exemple: Supposons que vous vouliez préchauffer le four à 220°C, puis cuire des biscuits à 200°C pendant 15 minutes. Placez les aliments dans le four après préchauffage.



REMARQUES:

1. Si vous désirez employer la même température pour le préchauffage et la cuisson par convection, il est inutile de procéder à l'opération repérée par un astérisque (*).
2. Lorsque le four atteint la température programmée, le signal sonore retentit quatre fois. Cette température du four est maintenue automatiquement pendant 30 minutes.
3. Après cuisson l'affichage indique "REFROIDISSEMENT EN COURS". Pour annuler le message, appuyer sur la touche **STOP** (ARRET).

FONCTIONNEMENT MANUEL


Vous choisissez vous-même le temps de cuisson (99 minutes et 90 secondes au maximum) et le mode de cuisson. Lorsque le temps de cuisson que vous avez indiqué est écoulé, le four indique l'heure. Toutefois, si l'horloge n'est pas réglée, l'indication de l'heure est remplacée par .

CUISSON PAR MICRO-ONDES

Vous avez le choix entre 5 allures de cuissons.

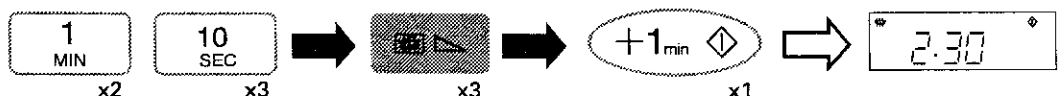
APPELLATION	RÉGIME DE PUISSANCE	WATTS
FORT	100%	1000
MOYEN-FORT	70%	700
MOYEN	50%	500
MOYEN-FAIBLE	30%	300
FAIBLE	10%	100

REMARQUE:

Si vous dépassez la puissance que vous désirez utiliser, continuez d'appuyer sur la touche **MICRO-ONDES** () jusqu'à ce que le niveau de puissance désiré soit à nouveau atteint.

Si vous ne choisissez aucun niveau de puissance, c'est le niveau **FORT** (puissance 100%) qui est automatiquement sélectionné.

Exemple: Supposons que vous vouliez réchauffer une soupe pendant 2 minutes et 30 secondes à allure MOYENNE (puissance 50%).





Indiquez le temps de cuisson souhaité (2 mins et 30 secondes).

Choisissez le niveau de puissance souhaité 50%.

Commencez à cuire.


Vérifiez l'afficheur.

REMARQUE:

- L'ouverture de la porte four pendant la cuisson arrête automatiquement le compte à rebours. Pour reprendre la cuisson, refermez la porte et appuyez sur la touche **+1 min**  / **DEPART** (); le compte à rebours reprend.
- Pour connaître la puissance utilisée en cours de cuisson, appuyer sur la touche **NIVEAU DE PUISSANCE MICRO-ONDES**. La puissance s'affiche tant que la touche **NIVEAU DE PUISSANCE MICRO-ONDES** reste enfoncée.

CUISSON PAR CONVECTION

Vous avez le choix entre dix températures différentes pour la cuisson par convection (250°C, 230°C, 220°C, 200°C, 180°C, 160°C, 130°C, 100°C, 70°C, 40°C).

De la même manière que pour le réglage du niveau de puissance micro-ondes, faites défiler à l'affichage la série des températures en appuyant sur la touche **CUISSON PAR CONVECTION** () jusqu'à l'apparition de la valeur souhaitée.

Exemple: Supposons que vous vouliez cuire un aliment à 200°C pendant 25 minutes.



Indiquez le temps de cuisson souhaité (25 minutes).


Précisez la température de cuisson (200°C).

Commencez à cuire.

Vérifiez l'afficheur.

REMARQUE:

Température programmée:

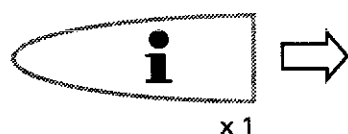
- En mode de cuisson par **CONVECTION**, vous pouvez vérifier la température que vous avez programmée en appuyant sur la touche **CUISSON PAR CONVECTION** (). La température programmée reste affichée tant que vous avez le doigt posé sur la touche.
- Après cuisson l'affichage indique "REFROIDISSEMENT EN COURS". Pour annuler le message, appuyer sur la touche **STOP** (ARRET).
- Il est possible que de la fumée et des odeurs se dégagent lors de la première utilisation du gril. Voir la partie "Fonctionnement à vide", à la page 32/F-10.

TOUCHE INFORMATION

Chaque touche comporte des renseignements utiles. Pour utiliser ces renseignements, appuyer sur la touche **INFORMATION** avant d'appuyer sur la touche voulue.

EXEMPLE:

Pour obtenir des renseignements sur la **ACTION INSTANTANEE** de rôti de porc :



Choisir la fonction **INFORMATION**.

TASTEN	INFOR-
MATION	BE-
LIEBIGE	TASTE
DRUCKEN	

Vérifier l'affichage.



Appuyer sur la touche **ACTION INSTANTANEE**

SCHWEIN	BRATEN
0.6KG-	1.5KG
SCHWEIN	BRATEN
AUF DEN	DREH-
SPIESS	ST ECKEN

Vérifier l'affichage.

REMARQUES:

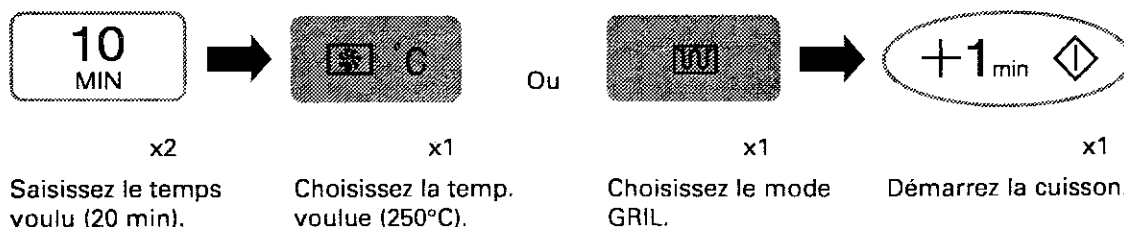
1. Le message d'information est répété deux fois puis l'affichage indique l'heure, si l'horloge est réglée.
2. Si vous voulez annuler le message d'information, appuyer sur la touche STOP.

FONCTIONNEMENT A VIDE

Il est possible que de la fumée et des odeurs se dégagent lors de la première utilisation du mode gril ou convection, mais cela ne signifie pas que le four est inutilisable.

Pour éviter ceci, faire fonctionner à vide en mode gril et convection (250°C) pendant 20 minutes avant la première utilisation du four.

IMPORTANT: De la fumée et des odeurs se dégagent pendant cette opération. Ouvrir les fenêtres ou faire fonctionner le ventilateur d'aération de la pièce.



Le four commence à décompter. A la fin du fonctionnement à vide, ouvrez la porte pour laisser refroidir le four. Le ventilateur peut continuer à fonctionner jusqu'au refroidissement de la cavité du four. L'affichage montre alors "REFROIDISSEMENT EN COURS".

AVERTISSEMENT: La porte du four, les parois extérieures et l'intérieur du four seront chauds. Prenez soin d'éviter les risques de brûlures pendant que le four refroidit.

MISE EN SERVICE

REGLAGE DE L'HORLOGE



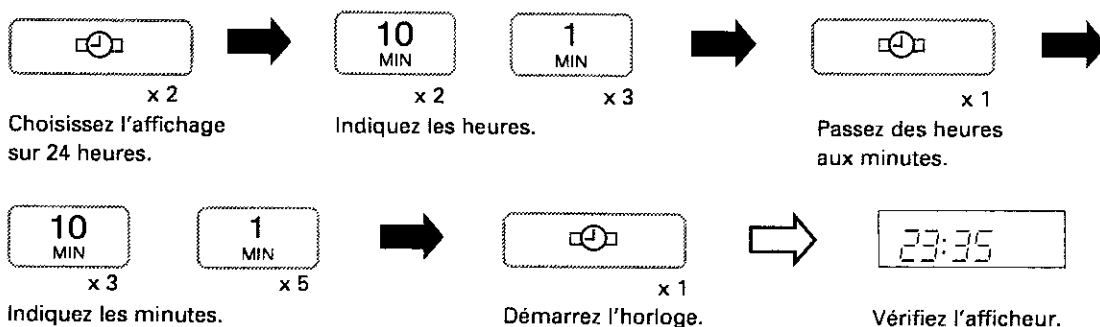
L'horloge a deux modes d'affichage: sur 12 heures ou sur 24 heures.

Exemple: 5 heures de l'après-midi

1. x 1: Pour afficher l'heure sur 12 heures, appuyez une fois sur la touche de réglage **HORLOGE** au cours de la première opération ci-dessous.
2. x 2: Pour afficher l'heure sur 24 heures, appuyez deux fois sur la touche de réglage **HORLOGE** au cours de la première opération ci-dessous.

Horloge	Affichage
Affichage sur 12 heures (12H)	5:00
Affichage sur 24 heures (24H)	17:00

Exemple: Pour régler l'horloge sur 23 heures 35 minutes, avec l'affichage sur 24 heures.



REMARQUES:

1. Appuyez sur la touche **ARRET** () si vous faites une erreur au cours du réglage.
2. Lorsque le four est utilisé pour la cuisson ou comme simple minuteur, vous pouvez lire l'heure à l'horloge en appuyant sur la touche **HORLOGE** (). L'heure qu'il est reste affichée tant que vous avez le doigt posé sur la touche.
3. Si l'alimentation du four a été interrompue, l'affichage indique "APPUYER STOP" en chiffres clignotants. Si cela se produit pendant la cuisson, le programme est effacé.
4. Pour remettre l'horloge à l'heure, procédez comme il est dit ci-dessus.

UTILISATION DE LA TOUCHE **ARRET** ()

La touche **ARRET** () sert à:

1. Effacer une erreur en cours de programmation.
2. Arrêter la minuterie.
3. Arrêter momentanément la cuisson.
4. Annuler un programme de cuisson en cours (appuyez sur la touche à deux reprises).

AVANT UTILISATION

GUIDE DE CUISSON INTEGRE:

Ce four dispose d'un système d'affichage des informations vous donnant accès à des instructions étape par étape pour une utilisation facile de chaque fonction, et ceci dans la langue de votre choix. La touche **INFORMATION** permet d'obtenir des instructions sur chaque touche. Des voyants s'allument sur l'affichage lorsque vous appuyez sur une touche pour vous indiquer l'étape suivante.

1. Brancher le four.
"APPUYER STOP" clignote dans 4 langues.
2. Appuyer sur la touche **STOP** (ARRET).
"CHOISIR LANGUE" clignote dans 4 langues.
3. Sélectionner la langue (Voir ci-dessous).
4. Régler l'horloge (Voir page F-9).
5. Préchauffer le four à vide pendant 20 minutes en mode CUISSON PAR CONVECTION et en mode CUISSON AU GRIL. (Voir "Fonctionnement à vide" à la page F-10).

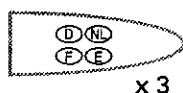
CHOIX D'UNE LANGUE

Appuyer sur LANGUE	LANGUE
1 fois	DEUTSCH
2 fois	NEDERLANDS
3 fois	FRANCAIS
4 fois	ESPAÑOL

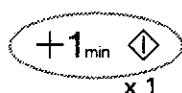
Le four est préréglé sur l'allemand mais il est possible de changer la langue. Pour choisir une autre langue, appuyer sur la touche **LANGUE** jusqu'à l'affichage de la langue désirée. Appuyer ensuite sur la touche **+1 min /DEPART**.

Exemple:

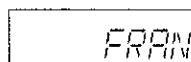
Pour sélectionner Français



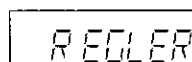
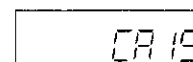
Choisir Français



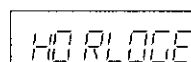
Commencer le réglage.



Vérifier l'affichage.



Vérifier l'affichage. (Régler l'horloge)



LES ORGANES

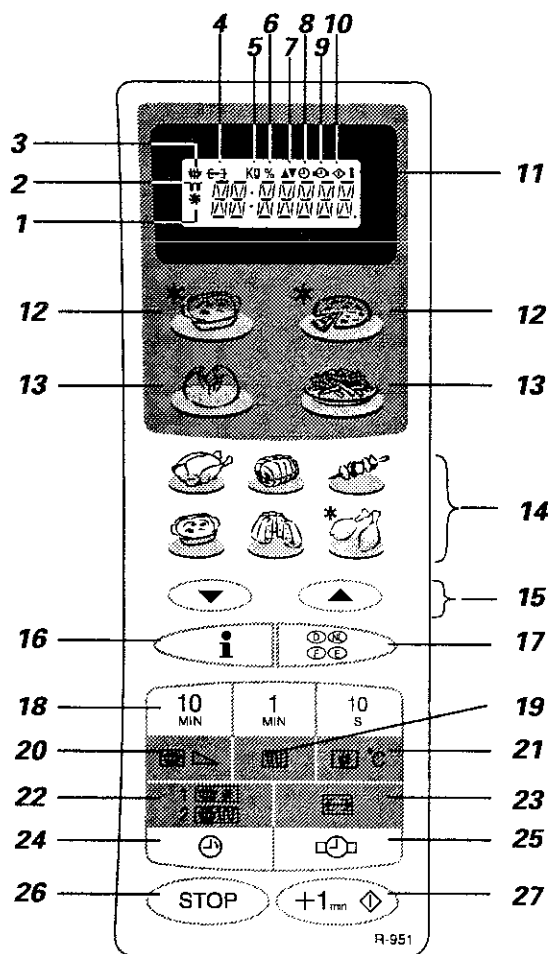


TABLEAU DE COMMANDE R951.

TABLEAU DE COMMANDE ET TEMOINS

Vérifiez les témoins après que le four a confirmé son fonctionnement normal.

1. Témoin CONVECTION
2. Témoin GRIL
3. Témoin MICRO-ONDES
4. Témoin BROCHE
5. Témoin POIDS
6. Témoin NIVEAU DE PUISSANCE MICRO-ONDES
7. Témoin MOINS/PLUS
8. Témoin MINUTEUR
9. Témoin REGLAGE HORLOGE
10. Témoin CUISSON EN COURS
11. Témoin INFORMATION

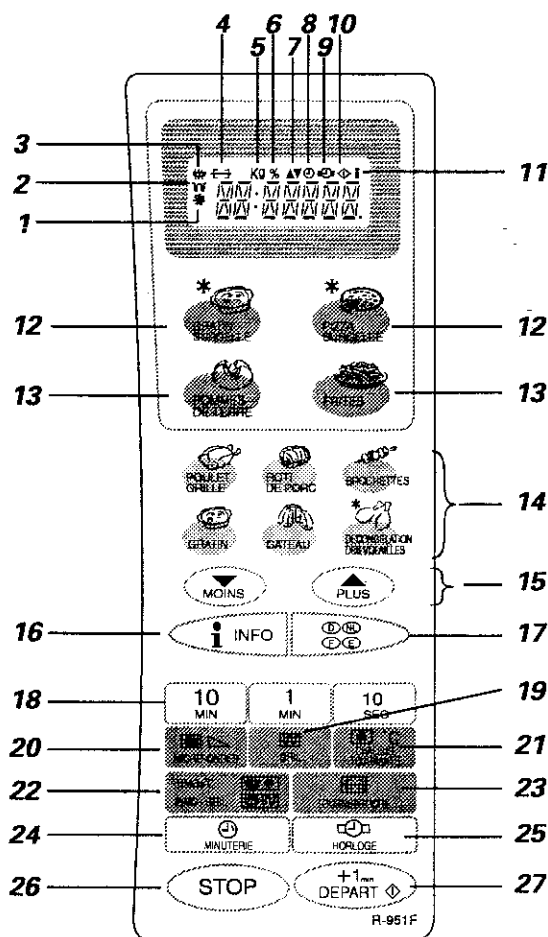


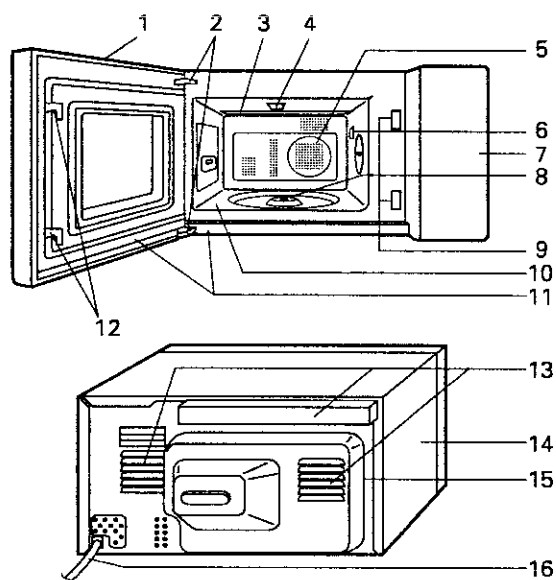
TABLEAU DE COMMANDE R951F.

TOUCHES D'OPERATION

12. Touches **SNACK**
13. Touches **POMME DE TERRE**
14. Touches **ACTION INSTANTANEE**
15. Touches **MOINS(▼)/PLUS(▲)**
16. Touche **INFORMATION**
17. Touche **LANGUE**
18. Bouton d'ouverture de la porte
19. Touche **GRIL**
20. Touches **REGLAGE DES TEMPS**
21. Touche **CUISSON PAR CONVECTION**
22. Touche **CUISSON COMBINÉE**
1 pression = Micro-ondes + Convection
2 pressions = Micro-ondes + Gril
23. Touche **BROCHE**
24. Touche **MINUTERIE**
24. Touche **MICRO-ONDES**
25. Touche **REGLAGE HORLOGE**
26. Touche **ARRÊT**
27. Touche **+1 min /DEPART**

LES ORGANES

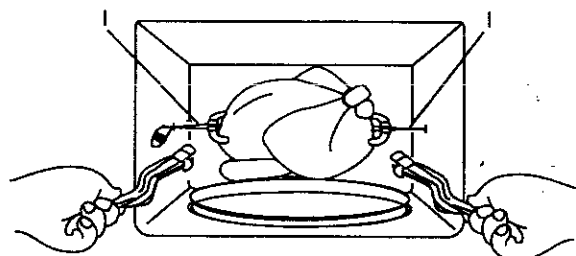
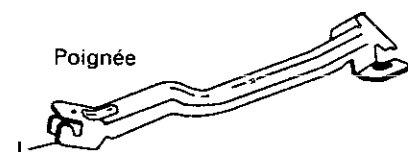
FOUR



1. Porte
2. Charnières
3. Élément chauffant du gril
4. Eclairage du four
5. Bouches d'air de convection
6. Cadre du répartiteur d'ondes
7. Tableau de commande
8. Accouplement
9. Ouvertures des verrous de la porte
10. Cavité du four
11. Joints de porte et surfaces de contact du joint
12. Loquets de sécurité
13. Ouvertures de ventilation
14. Partie extérieure
15. Partie arrière
16. Cordon d'alimentation

ACCESSOIRES

POUR RETIRER LA BROCHE:



1. LES PAROIS DE LA CAVITE PEUVENT ETRE TRES CHAUDES; NOUS VOUS CONSEILLONS DONC DE PORTER DES GANTS. Saisissez la broche (D) aux emplacements (I) au moyen des deux poignées (J). Soulevez légèrement le côté gauche de la broche puis tirez-la hors du four en commençant par ce côté gauche.
2. Pour extraire la broche, desserrez la vis (F) d'une fourche puis tirez cette fourche (E) hors de la broche (D). Cela fait, tirez la broche hors de l'aliment en saisissant l'autre fourche.

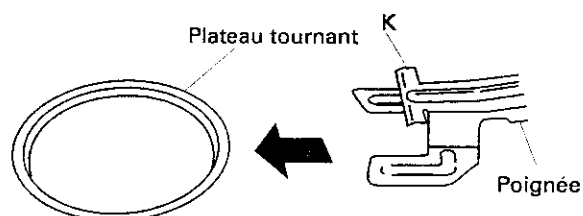
REMARQUE:

LE SUPPORT EN CERAMIQUE NE DOIT ETRE UTILISE QUE POUR LA CUISSON A LA BROCHE. LORSQUE CETTE CUISSON EST TERMINEE, RETIREZ LE SUPPORT ET RANGEZ-LE AVEC LES AUTRES ACCESSOIRES DU FOUR.

REMARQUE CONCERNANT LES POIGNÉES

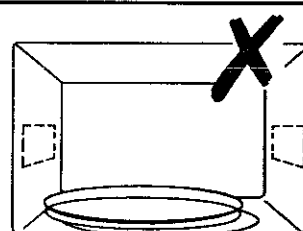
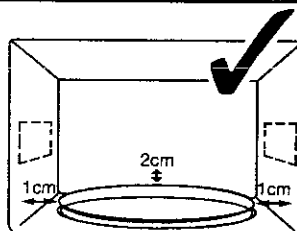
Les poignées peuvent servir non seulement à retirer la broche mais aussi le plateau tournant. L'usage d'une poignée peut être très commode pour retirer le plateau tournant lorsqu'il est chaud.

1. Engagez la poignée (K) sur le bord du plateau.
2. Soulevez légèrement le plateau tournant puis sortez-le du four.



ATTENTION:

METTRE LE PLATEAU TOURNANT DANS LA BONNE POSITION, COMME INDIQUE SUR LE DESSIN.



ACCESSOIRES

REMARQUES:

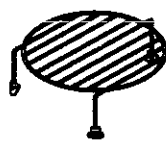
- * Lorsque vous passez une commande d'accessoires, veuillez mentionner au revendeur ou au service d'entretien agréé par SHARP ces d'informations: nom des pièces et nom du modèle.
- * Le nom du modèle est indiqué sur la couverture de ce mode d'emploi du four.

Trépied

Trépied bas

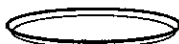


Trépied haut

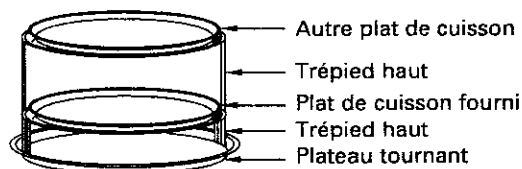


Ces trépieds sont utilisés pour la cuisson par convection, combinée ou au gril.

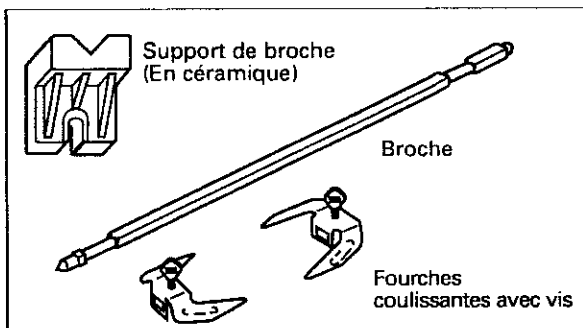
Plat de cuisson



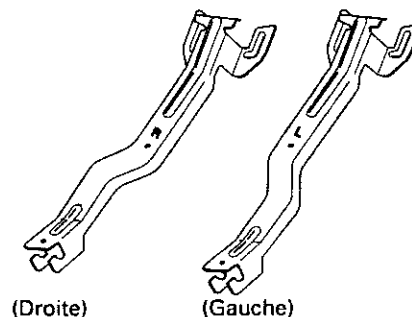
Nous ne recommandons l'utilisation de ce plat que pour la cuisson, par convection, de pâtisseries. Posez ce plat sur le trépied bas. Si vous désirez cuire sur deux niveaux, posez sur le trépied supérieur un autre plat de cuisson, comme le montre l'illustration.



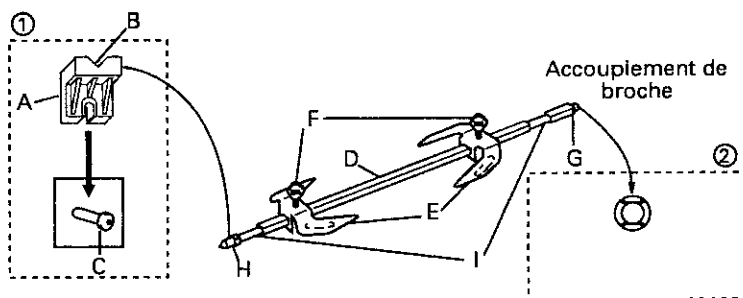
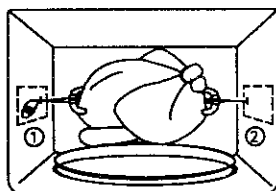
Rôtissoire



Poignée



Utilisation de la rôtissoire



Mise en place de l'aliment:

1. Fixez le support de broche (A) au moyen du crochet (C) placé sur la paroi gauche du four.
2. Embrochez l'aliment et placez-le au centre (D). Faites coulisser les fourches (E) et serrez soigneusement les vis (F).
3. Introduisez l'extrémité de la broche (G) dans l'accouplement situé sur la paroi droite du four. Poussez la broche vers la droite en la

tournant légèrement de manière qu'elle s'engage complètement dans l'accouplement.

4. Posez l'autre extrémité de la broche (H) dans la découpe du support (B).

REMARQUE:

Veillez à ce que l'aliment que porte la broche ne touche pas le plateau tournant, faute de quoi la broche pourrait quitter son support.

INSTALLATION

- Pour éviter une anomalie de fonctionnement et pour éviter d'endommager le four.

1. Ne pas faire fonctionner le four s'il est vide, sauf pour les instructions du mode d'emploi, au risque d'endommager le four. Voir "FONCTIONNEMENT A VIDE", page 32/F-10.
2. Si vous utilisez un plat brunisseur ou un plat en matière autochauffante, interposez une protection contre la chaleur (par exemple, un plat en porcelaine) de manière à ne pas endommager le plateau tournant et le pied du plateau. Le temps de préchauffage précisé dans le livre de cuisine ne doit pas être dépassé.
3. N'utilisez aucun ustensile métallique car ils réfléchissent les micro-ondes et peuvent provoquer un arc électrique. Ne tentez pas de cuire ou de réchauffer les aliments dans une boîte de conserve.
4. N'utilisez que le plateau tournant et le pied du plateau conçus pour ce four.
5. N'utilisez aucun récipient en matière plastique si le four est encore chaud en raison de l'emploi de la cuisson par **CONVECTION**, au **GRIL**,

COMBINÉE ou **AUTOMATIQUE**; ces récipients peuvent fondre. Vous ne devez pas utiliser un récipient en matière plastique avec ces modes de fonctionnement, à moins que le fabricant du récipient n'ait précisé que ce récipient convient pour cet usage.

6. Ne posez aucun objet sur la carrosserie du four pendant son fonctionnement.

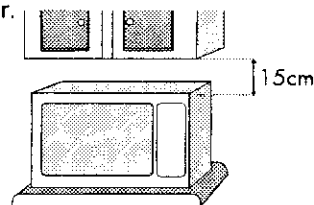
REMARQUES:

1. Si vous avez des doutes quant à la manière de brancher le four, consultez un technicien autorisé.
2. Ni le fabricant ni le distributeur ne peuvent être tenus pour responsable des dommages causés au four ou des blessures personnelles qui résulteraient de l'inobservation des consignes de branchement électrique.
3. Des gouttes d'eau peuvent se former sur les parois de la cavité du four, autour des joints et des portées d'étanchéité. Cela ne traduit pas un défaut de fonctionnement ni des fuites de micro-ondes.

INSTALLATION

1. Retirez tous les matériaux d'emballage qui se trouvent à l'intérieur du four, les films de protection et l'étiquette autocollante posée sur la porte.
2. Vérifiez soigneusement que le four ne présente aucun signe d'endommagement.
3. Posez le four sur une surface horizontale et plate et suffisamment solide pour supporter le poids du four et également celui des aliments les plus lourds que vous avez l'intention d'y cuire.

4. Branchez la fiche du cordon d'alimentation dans une prise murale standard (avec prise de terre).
5. Prévoyez un espace libre minimum de 15cm au-dessus du four.



ACCESSOIRES

Assurez-vous que les accessoires suivants sont contenus dans l'emballage:

- Plateau tournant
- Pied du plateau
- Trépied haut
- Trépied bas
- Plat de cuisson
- Poignée de broche (2 pièces)
- Broche
- Support de broche
- Fourche coulissante avec vis (2 pièces)
- Livre de recettes
- Mode d'emploi
- Etiquette du menu

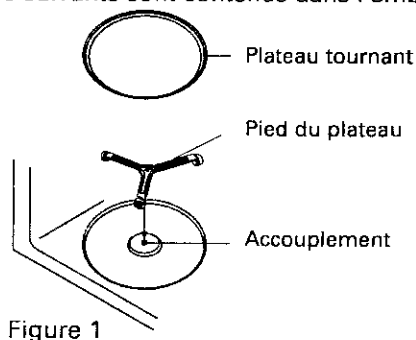


Figure 1

1. Placez le pied du plateau sur l'accouplement, comme le montre la figure 1.

Remarque:

Placez le support tournant de manière que ses brides soient dirigées vers le bas, comme le montre la figure 2.

2. Placez le plateau tournant sur le pied du plateau.

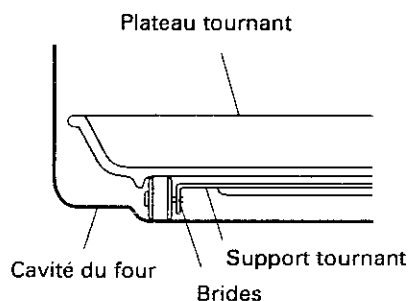


Figure 2

Pour éviter toute secousse électrique

1. Dans aucun cas vous ne devez déposer la carrosserie extérieure du four.
2. N'introduisez aucun objet ou liquide dans les ouvertures des verrous de la porte ou dans les ouïes d'aération. Si un liquide pénètre dans le four, mettez-le immédiatement hors tension, débranchez la fiche du cordon d'alimentation et adressez-vous à un technicien d'entretien agréé par SHARP.
3. Ne plongez pas la fiche du cordon d'alimentation dans l'eau ou tout autre liquide.
4. Veillez à ce que le cordon d'alimentation ne pende pas à l'extérieur du meuble sur lequel est posé le four.
5. Veillez à ce que le cordon d'alimentation soit éloigné des surfaces chauffées.
6. Ne tentez pas de remplacer vous-même la lampe du four et ne laissez personne d'autre qu'un électricien agréé par SHARP faire ce travail. Si la lampe du four doit être remplacée, adressez-vous au revendeur ou à un technicien d'entretien agréé par SHARP.
7. Si la prise est lâche ou le cordon d'alimentation endommagé, ne faites pas fonctionner le four, il doit être remplacé par le fabricant, le réparateur ou du personnel qualifié pour éviter tout risque.

Pour éviter toute explosion ou ébullition soudaine

1. N'utilisez jamais aucun récipient scellé. Retirez les rubans d'étanchéité et le couvercle avant tout utilisation d'un tel récipient. Un récipient scellé peut exploser en raison de l'augmentation de pression et ce, même après que le four a été mis hors service.
2. Prenez des précautions lorsque vous employez les micro-ondes pour chauffer des liquides. Utilisez des récipients à large ouverture de manière que les bulles puissent s'échapper. Ne chauffez pas un liquide dans un récipient à col étroit tel qu'un biberon car le contenu du récipient peut déborder rapidement et provoquer des brûlures. Pour éviter toute ébullition soudaine et tout risque:
 - 1) Remuez le liquide avant de le chauffer ou de le réchauffer.
 - 2) Placez une tige de verre ou un objet similaire dans le récipient contenant le liquide.
 - 3) Conservez le liquide quelque temps dans le four à la fin de la période de chauffage de manière à éviter toute ébullition soudaine différée.
3. Il ne faut pas chauffer aux micro-ondes d'œufs à la coque, ni d'œufs durs, car ils pourraient exploser même après la fin de la cuisson.
4. Percez la peau des aliments tels que les pommes de terre et les saucisses avant de les cuire, car ils peuvent exploser.

Pour éviter toute brûlure

1. Utilisez un porte-récipient ou des gants lorsque vous retirez les aliments du four de façon à éviter toute brûlure.

2. Ouvrez les récipients, les plats à popcorn, les sacs de cuisson, etc. de telle manière que la vapeur qui peut s'en échapper ne puisse vous brûler les mains ou le visage.
3. Tenez-vous éloigné du four au moment où vous ouvrez sa porte de manière à éviter toute brûlure due à la vapeur ou à la chaleur.
4. Après avoir réchauffé des aliments farcis, coupez-les en tranches de manière à faire échapper la vapeur et éviter toute brûlure.
5. Pour éviter toute brûlure, contrôlez la température des aliments et remuez-les avant de les servir, en particulier lorsqu'ils sont destinés à des bébés, des enfants ou des personnes âgées. La température du récipient est trompeuse et ne reflète pas celle des aliments que vous devez vérifier.
6. Etant donné que la température de la porte du four peut atteindre une valeur élevée pendant la cuisson d'un aliment, posez le four sur une surface telle que la partie inférieure du four se trouve au moins à 85 cm du sol. Veillez à ce que les enfants ne touchent pas la porte du four de façon qu'ils ne se brûlent pas.
7. Etant donné que la température de la porte du four, de sa carrosserie extérieure, de son panneau arrière, de sa cavité, de ses ouïes de ventilation, de ses accessoires et des plats peut être très élevée pendant la cuisson par convection, au gril, combinée ou automatique, ne touchez pas ces pièces. Attendez qu'elles soient refroidies avant de les nettoyer.

Pour éviter toute mauvaise utilisation par les enfants

1. **AVERTISSEMENT** : Ne laissez un enfant utiliser le four sans surveillance qu'à condition de lui avoir donné des instructions adéquates pour que l'enfant soit capable d'utiliser le four en toute sécurité, et qu'il comprenne les dangers d'une utilisation incorrecte.
2. Empêchez qu'ils ne s'appuient sur la porte du four. Ne les laissez pas jouer avec le four qui n'est pas un jouet.
3. Vous devez enseigner aux enfants les consignes de sécurité telles: l'usage d'un porte-récipient, le retrait avec précaution des produits d'emballage des aliments. Vous devez leur dire de porter une attention particulière aux emballages (par exemple, ceux qui sont destinés à griller un aliment) dont la température peut être très élevée.

Autres avertissements

1. Vous ne devez pas modifier le four.
2. Vous ne devez pas déplacer le four pendant son fonctionnement.
3. Ce four est un four domestique conçu pour la préparation d'aliments et ne doit être utilisé que pour leur cuisson. Il n'a pas été étudié pour un usage commercial ou scientifique.

INSTRUCTIONS IMPORTANTES DE SECURITE

A LIRE ATTENTIVEMENT ET A GARDER COMME DOCUMENT DE REFERENCE

Pour éviter tout danger d'incendie

1. Vous devez surveiller le four lorsqu'il est en fonctionnement. Un niveau de puissance trop élevé, ou un temps de cuisson trop long, peuvent entraîner une augmentation de la température des aliments conduisant à leur inflammation.
2. Dans le cas où le four doit être installé à l'intérieur d'un placard de cuisine, vous devez utiliser le bâti EBR-9600(BK)/(W) approuvé par SHARP. Ce bâti est disponible chez le revendeur. Reportez-vous aux instructions de pose de bâti, ou consultez le revendeur. Seule l'utilisation de ce bâti garantit la sûreté et la qualité du produit.
3. La prise secteur doit être facilement accessible de manière que le fiche du cordon d'alimentation puisse être aisément débranchée en cas d'urgence.
4. La tension d'alimentation doit être égale à 230V, 50Hz et le circuit doit être équipé d'un fusible de 16 A minimum, ou d'un disjoncteur également de 16 A minimum.
5. Nous conseillons d'alimenter ce four à partir d'un circuit électrique indépendant.
6. Ne placez pas le four dans un endroit où la température est élevée, par exemple auprès d'un four conventionnel.
7. Ne placez pas ce four dans un endroit où l'humidité est élevée ou encore, dans un endroit où l'humidité peut se condenser.
8. Ne rangez pas et n'utilisez pas le four à l'extérieur.
9. Si les aliments que chauffe le four viennent à fumer, **N'OUVREZ PAS LA PORTE**. Mettez le four hors tension, débranchez la fiche du cordon d'alimentation et attendez que la fumée se soit dissipée. Ouvrir le four alors que les aliments fument peut entraîner leur inflammation.
10. N'utilisez que des recipients et des ustensiles conçus pour les fours à micro-ondes. Reportez-vous aux conseils qui sont donnés dans le livre de recette.
11. Surveillez le four lorsque vous utilisez des récipients en matière plastique à jeter, des récipients en papier ou tout autre récipient pouvant s'enflammer.
12. Nettoyez le cadre du répartiteur d'ondes, la cavité du four, le plateau tournant et le pied du plateau après chaque utilisation du four. Ces pièces doivent être toujours sèches et dépourvues de graisse. Les accumulations de graisse peuvent s'échauffer au point de fumer ou de s'enflammer.
13. Ne placez pas des produits susceptibles de s'enflammer au voisinage du four ou de ses

- ouvertures de ventilation.
14. N'obstruez pas les ouvertures de ventilation.
 15. Retirez toutes les étiquettes, fils, etc. métalliques qui peuvent se trouver sur l'emballage des aliments. Ces éléments métalliques peuvent entraîner la formation d'un arc électrique qui à son tour peut produire un incendie.
 16. N'utilisez pas ce four pour faire de la friture. La température de l'huile ne peut pas être contrôlée et l'huile peut s'enflammer.
 17. Pour faire des popcorns, n'utilisez que les ustensiles conçus pour les fours à micro-ondes.
 18. Ne conservez aucun aliment ou produit à l'intérieur du four.
 19. Vérifiez les réglages après mise en service du four et assurez-vous que le four fonctionne correctement.
 20. Lisez et utilisez ce mode d'emploi et le livre de recettes qui l'accompagne.

Pour éviter toute blessure

1. N'utilisez pas le four s'il est endommagé ou ne fonctionne pas normalement. Vérifiez les points suivants avant tout emploi du four.
 - (a) La porte n'est pas voilée ou affaissée et ferme bien.
 - (b) Les charnières et les loquets de sécurité de la porte ne sont ni endommagés ni desserrés.
 - (c) Le joint de porte et la surface de contact du joint remplissent leur office.
 - (d) La cavité du four n'est pas cabossée.
 - (e) Le cordon d'alimentation et sa fiche sont en bon état.
2. **AVERTISSEMENT:** Il est dangereux pour toute personne non qualifiée d'effectuer une opération d'entretien ou de réparation qui implique le retrait d'un capot protecteur contre l'exposition aux micro-ondes.
3. Ne faites pas fonctionner le four porte ouverte et ne modifiez pas les loquets de sécurité de la porte.
4. N'utilisez pas le four si un objet est interposé entre le joint de porte et la surface de contact du joint.
5. Ne laissez pas la graisse ou la saleté s'accumuler sur les fermetures étanches des portes et les pièces adjacentes. Suivez les instructions de "Entretien et nettoyage", en page 43/F-21.
6. Si vous avez un STIMULATEUR CARDIAQUE, consultez votre médecin ou le fabricant du stimulateur afin de connaître les précautions que vous devez prendre lors de l'utilisation du four.

D	Achtung Die Nichtbeachtung der Gebrauchs- und Serviceanweisungen sowie jeglicher Eingriff, der das Betreiben des Gerätes in geöffnetem Zustand (z.B. geöffnetes Gehäuse) erlaubt, führt zu erheblichen Gesundheitsschäden.	Dieses Gerät entspricht den Anforderungen der EG-Richtlinien 89/336/EWG und 73/23/EWG mit Änderung 93/68/EWG.
F	Avertissement Des risques sérieux pour la santé peuvent être encourus si ces instructions d'utilisation et d'entretien ne sont pas respectées ou si le four est modifié de sorte qu'il soit possible de le faire fonctionner lorsque la porte est ouverte.	Ce matériel répond aux exigences contenues dans les directives 89/336/CEE et 73/23/CEE modifiées par la directive 93/68/CEE.
NL	Waarschuwing Het niet naleven van de gebruiks- en onderhoudsvoorschriften evenals elke ingreep die het mogelijk maakt dat het toestel in niet-gesloten toestand in werking kan gesteld worden, kan leiden tot ernstige gezondheidsletsels.	Dit apparaat voldoet aan de eisen van de richtlijnen 89/336/EEC en 73/23/EEC die werden verbeterd door 93/68/EEC.
I	Avvertenza: La mancata osservanza di queste istruzioni sull'uso e sulla manutenzione del forno, o l'alterazione del forno che ne permetta l'uso a sportello aperto, possono costituire un grave pericolo per la vostra incolumità.	Quest' apparecchio è conforme ai requisiti delle direttive 89/336/EEC e 73/23/EEC come emendate dalla direttiva 93/68/EEC.
E	Advertencia Pueden presentarse serios riesgos para su salud si no respeta estas instrucciones de uso y mantenimiento, o si el horno se modifica de forma que pueda ponerse en funcionamiento con la puerta abierta.	Este aparato satisface las exigencias de las Directivas 89/336/CEE y 73/23/CEE modificadas por medio de la 93/68/CEE.

- 1) ESTE APARATO CUMPLE CON LAS ESPECIFICACIONES DEL REGLAMENTO SOBRE PERTURBACIONES RADIOELECTRICAS APROBADO EN R. D. 138/89.
- 2) ASIMISMO DISPONE DE LOS ELEMENTOS ANTIPARASITARIOS NECESARIOS PARA CUMPLIR CON LOS LIMITES ESTABLECIDOS, SIENDO SU LOCALIZACION:

COMPONENTES SUPRESORES DE RUIDO	IDENTIFICACION	LOCALIZACION
UNIDAD DE FILTRO DE RUIDO	FPWBFA276WRE0	CERCA DEL CABLE DE LA FUENTE DE ALIMENTACION

D TECHNISCHE DATEN

Netzspannung:	230 V, 50 Hz, Einphasenstrom
Sicherung/Sicherungsautomat:	Mindestens 16 A
Leistungsaufnahme:	1,6 kW
Grill	2,55 kW (max.)
Heißluft	2,55 kW (max.)
Kombibetrieb Mikrowelle/Heißluft	2,9 kW
Kombibetrieb Mikrowelle/Grill	2,8 kW
Leistungsabgabe:	1 kW (IEC 705)
Mikrowelle	1,2 kW (600W x 2)
Grill-Heizelement	1,3 kW
Heißluft-Heizelement	2450 MHz
Mikrowellenfrequenz:	550 mm(B) x 342mm(H) x 524 mm(T)
Außenabmessungen:	390 mm(B) x 220 mm(H) x 395 mm(T)
Garraumabmessungen:	34 Liter
Garrauminhalt:	Ø 360 mm
Drehteller:	ca. 27 kg
Gewicht:	

F FICHE TECHNIQUE

Alimentation électrique:	230 V, 50 Hz, monophasé
Fusible/Disjoncteur:	minimum 16 A
Consommation électrique:	1,6 kW
Micro-ondes	2,55 kW (maximum)
Gril	2,55 kW (maximum)
Convection	2,9 kW
Cuisson combinée Micro-ondes/Convection	2,8 kW
Cuisson combinée Micro-ondes/Gril	1 kW (IEC 705)
Puissance de sortie:	1,2 kW (600 W x 2)
Micro-ondes	1,3 kW
Élément chauffant du gril	2450 MHz
Élément chauffant de convection	550 mm(L) x 342 mm(H) x 524 mm(P)
Fréquence micro-ondes:	390 mm(L) x 220 mm(H) x 395 mm(P)
Dimensions extérieures:	34 litres
Dimensions de la cavité:	Ø360 mm
Volume de la cavité:	Environ 27 kg
Plateau tournant:	
Poids:	

NL SPECIFICATIES

Netspanning:	230 V, 50 Hz, enkele fase
Zekering/schakelaar:	Minimaal 16 A
Vereist vermogen:	1,6 kW
Microgolf	2,55 kW (max.)
Grill	2,55 kW (max.)
Convectie	2,9 kW
Kombinatie Magnetron/Convectie	2,8 kW
Kombinatie Magnetron/Grill	1 kW (IEC 705)
Uitgangsvermogen:	1,2 kW (600W x 2)
Microgolf	1,3 kW
Grill-verwarmingselement	2450 MHz
Convectie-verwarmingselement	550 mm(B) x 342 mm(H) x 524 mm(D)
Microgolffrequentie:	390 mm(B) x 220 mm(H) x 395 mm(D)
Afmetingen buitenkant:	34 Liter
Afmetingen binnenkant:	Doorsnee 360 mm
Kapaciteit oven:	ca. 27 kg
Draaitafel:	
Gewicht:	

I DATI TECNICI

Tensione di corrente alternata:	230 V, 50 Hz, monofase
Fusibile linea distribuzione/interruttore automatico:	16 A minimo
Alimentazione d'esercizio:	1,6 kW
Microonde	2,55 kW (max.)
Griglia	2,55 kW (max.)
Convezione	2,9 kW
Abbinata Microonde/Convezione	2,8 kW
Abbinata Microonde/Griglia	1 kW (IEC 705)
Potenza d'uscita:	1,2 kW (600W x 2)
Microonde	1,3 kW
Elemento riscaldamento griglia	2450 MHz
Elemento riscaldamento convezione	550 mm x 342 mm x 524 mm
Frequenza microonde:	390 mm x 220 mm x 395 mm
Dimensioni esterne (LxAxP):	34 litri
Dimensioni cavità (LxAxP):	Ø 360 mm
Capacità forno (LxAxP):	27 kg circa
Piatto rotante:	
Peso:	

E ESPECIFICACIONES

Tensión alterna:	230 V, 50 Hz, monofásica
Fusible/Interruptor:	Mínimo 16A
Energía eléctrica de CA:	1,6 kW
Microondas	2,55 kW (máx.)
Parrilla	2,55 kW (máx.)
Convección	2,9 kW
Doble Microondas/Convección	2,8 kW
Doble Microondas/Parrilla	1 kW (IEC 705)
Potencia de salida:	1,2 kW (600W x 2)
Microondas	1,3 kW
Elemento calentador de la parrilla	2.450 MHz
Elemento calentador de convección	550 mm(An.) x 342 mm(Al.) x 524 mm(Prof.)
Frecuencia de microondas:	390 mm(An.) x 220 mm(Al.) x 395 mm(Prof.)
Dimensiones exteriores:	34 litros
Dimensiones de la cavidad:	Ø 360 mm
Capacidad del horno:	27 kg aproximadamente
Plato giratorio:	
Peso:	

SHARP

SHARP ELECTRONICS (EUROPE) GMBH.
Sonninstrasse 3, 20097 Hamburg
Germany.

TINS-A080URR0

Gedruckt in Großbritannien
Imprimé au Royaume-Uni
Gedruckt in Groot-Brittannië
Stampato in Gran Bretagna
Impreso en el Reino Unido